



Warmer Brokkoli-Quinoa-Salat

mit Sriracha-Dip und Rauchmandeln



ca. 25min



2 Personen

Verwöhne dich und deine Lieben heute mit dieser nahrhaft-warmen und doch leichten Salatkreation, die sowohl die Geschmacksknospen als auch die Temperaturrezeptoren glücklich macht: Wir bieten dir lecker-nussige Quinoa mit Brokkoli, Tomaten-Kräuter-Salsa und Guacamole, dazu gibt es einen limettig-würzigen, veganen Sriracha-Dip. Go, salad, go!

Was du von uns bekommst

- 1 großer Brokkoli
- 150g Bio-Quinoa Tricolore
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Limette
- 20g Basilikum & Koriander
- 1 Tomate
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 25g Rauchmandeln¹
- 1 Becher Guacamole

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer mag, kann auch den Brokkolistrunk verwenden: diesen ggf. schälen, klein schneiden und mit den Röschen garen.

Allergene

Schalenfrüchte (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 857kcal, Fett 55.7g, Kohlenhydrate 60.5g, Eiweiß 23.6g



1. Gemüse schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** zum Kochen bringen. In einem kleinen Topf 400ml leicht gesalzenes Wasser für die **Quinoa** aufkochen. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



4. Salsa zubereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Kräuter samt Stängeln** fein schneiden. Die **Tomate** in dünne Spalten schneiden und mit der **½ der Kräuter**, der **½ des Limettensafts** und 1EL Olivenöl vermengen. Die **Salsa** mit Salz abschmecken.



2. Quinoa kochen

Die **Quinoa** in einem feinmaschigen Sieb mit warmem Wasser abspülen, in das kochende Wasser im kleinen Topf geben und 10-12Min. abgedeckt bei niedriger bis mittlerer Hitze sanft köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen.



5. Garnitur vorbereiten

Die **Sriracha-Sauce** mit der **½ des Knoblauchs oder mehr**, dem **restlichen Limettensaft** und 2EL veganer Mayonnaise verrühren. Mit der **Limettenschale** und Salz abschmecken. Die **Mandeln** grob hacken und in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Auf einem Teller beiseitestellen.



3. Brokkoli garen

Den **Brokkoli** in das kochende Wasser im mittelgroßen Topf geben und je nach Größe der **Röschen** in 4-8Min. bissfest kochen, dann in ein Sieb abgießen und etwas ausdampfen lassen. Zurück in den Topf geben und warm halten.



6. Quinoa braten

Die **Lauchzwiebeln** in derselben Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Die **Quinoa** zugeben und 2-3Min. mitbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Brokkoli** und die **Guacamole** auf der **Quinoa** anrichten. Nach Belieben mit der **Salsa**, dem **Sriracha-Dip**, den **Mandeln** und den **restlichen Kräutern** garnieren und servieren.