

# Feuriger Quinoa-Salat

Zutaten für ca. 4 Personen

300g Quinoa\*  
1 rote Paprika  
100g Rucola  
1 rote Zwiebel  
1 Msp. Karoo Chilisalz\*  
2 Essl. Apfelessig\*  
1 Essl. Honig\*  
Salz und Pfeffer\*  
4 Essl. Olivenöl\*



*\*gibt's im Eine-Welt-Laden*

## Zubereitung

Quinoa mit heißem Wasser waschen, um Bitterstoffe aus den äußeren Schichten zu entfernen. In die 2,5 fache Menge kochendes, ungesalzenes Wasser geben und ca. 20 Minuten köcheln lassen, anschließend salzen.

Paprika putzen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Rucola waschen und trocken schütteln

Für die Soße Apfelessig, Honig, Salz und Pfeffer verquirlen. Öl tröpfchenweise unterrühren. Quinoa und Soße mischen, übrige Zutaten unterheben und mit Chilisalz abschmecken.