

Ringelbete Quinoa Salat mit Feta und Walnüssen

(4 Portionen)

Zutaten:

Ringelbete aus deiner Kiste

200g Quinoa

150g Feta

1 Handvoll Dill

1 Handvoll Walnüsse

6 EL Olivenöl

3 EL Balsamico-Essig

1 TL Honig

Etwas Gemüsebrühe

Zubereitung:

Die Ringelbete aus deiner Kiste für 30-40 Minuten kochen, bis sie die Stichprobe bestehen (kann auch gut schon am Vortag erledigt werden).

Quinoa waschen und in der doppelten Menge Wasser und etwas Gemüsebrühe aufkochen und bei kleiner Hitze für 15 Minuten köcheln lassen, bis der Quinoa das gesamte Wasser aufgesogen hat.

In der Zwischenzeit die Ringelbete in kleine Würfel schneiden oder grob reiben. Feta mit den Fingern zerbröseln, den Dill hacken. Öl, Balsamico und Honig in einer Salatschüssel miteinander vermischen und die Ringelbete darin marinieren, salzen und pfeffern. Zum Schluss Quinoa und Dill dazugeben und mit Feta und Walnüssen garniert servieren.

