

Quinoasalat mit Fenchel und Orangen

Zutaten:

200 g	Quinoa
1	Bio-Fenchel
1	Bio-Orange
2 EL	neutrales Pflanzenöl
1 EL	Aceto Balsamico
1 EL	milder Senf
1 EL	Agavendicksaft
1 TL	Orangenabrieb
Salz und Pfeffer	

Quinoa nach Packungsanweisung zubereiten. Den Fenchel waschen, den harten Strunk entfernen und in feine Scheiben schneiden. Etwas von der Orangenschale abreiben. Danach die Orange schälen und filtieren. Anschließend die Filets in kleine Würfel zerteilen. Das Öl, den Balsamico, Senf, Agavendicksaft und Abrieb der Orange miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und ca. eine halbe Stunde ziehen lassen.

