

Unser Rezept für:



## Quinoa-Salat mit Nachos und Feta

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Stück reife Avocados  
150 g Fetakäse  
100 g Nacho Chips (etwas zerkleinert)  
200 g Quinoa  
400 ml Wasser  
Salz



### Für das Dressing:

2 TL brauner Zucker  
4-5 EL Sesamöl  
1 Stück Limette (Saft)  
Etwas Wasser  
1 Chilischote gehackt  
1 Bund Minze oder Petersilie im **Speedy Boy** gehackt  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Quinoa gut abspülen und mit 400ml Wasser und etwas Salz im **Reiswunder** in der Mikrowelle bei 800 W 15 Min. garen. Kurz nachziehen lassen.

Die Zutaten für das Dressing im **Shake it 350 ml** gut vermischen.

Die Avocado schälen und in Würfel schneiden, den Fetakäse grob mit den Fingern zerbröseln.

In einer flachen Schüssel zuerst den Quinoa verteilen, darauf die Avocados, den Fetakäse und die Nachos anrichten.

Nach Belieben kann der Quinoa-Salat auch noch mit geschnittenen Cocktailtomaten, Jungzwiebeln, Nüssen und/oder Granatapfelkernen verfeinert werden.