

## Quinoa Wintersalat mit Haselnussdressing

- ∞ 2 Chicorée
- ∞ 1 Radicchio
- ∞ 1 Tasse Quinoa
- ∞ 2 Tassen Gemüsebrühe
- ∞ 2 Bio Orangen Zest, Filets und Saft
- ∞ 2 Bio Zitronen, Saft und Zest
- ∞ 1 Rote Beete
- ∞ 2 Eßl Haselnussmus
- ∞ 1 Knoblauchzehe gehackt
- ∞ 1 Eßl Olivenöl
- ∞ 1 Eßl Balsamicoessig weiss
- ∞ 1 Eßl gehackte Haselnüsse
- ∞ 1 Eßl Reissyrup
- ∞ 1 Eßl Sesamsamen
- ∞ 1 Prise Kurkuma
- ∞ frisches Estragon
- ∞ Salz, Pfeffer von der Mühle

Quinoa mit der Brühe aufkochen und quellen lassen.

Aus einer Orange die Filets rausschneiden.

Haselnussmus mit Orangen- und Zitronensaft und etwas Wasser glatt rühren. Zitronen- und Orangenzest, Knoblauch, Reissyrup, Öl und Balsamessig zugeben, mit Salz, Kurkuma und Pfeffer würzen.

Gehackte Haselnüsse und Sesamsamen in einer Pfanne rösten.

Chicorée und Radicchio putzen und schneiden. Rote Beete grob raspeln.

Quinoa und alles andere vorsichtig mischen und mit dem Dressing unterheben. Mit Haselnüssen und Sesamsamen garnieren. Frischgehackte Estragon darüber streuen.