

# Pikanter Quinoasalat mit Avocado

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 25 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

125 g Weißer Quinoa oder  
bunter Quinoa  
250 ml Wasser  
1 Avocado  
1 rote Paprikaschote  
1 rote Zwiebel  
100 g Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
100 g Mais

## Für das Dressing

3 EL Arganöl geröstet  
½ TL Chili Würzöl oder  
Tandoori Würzöl  
2 EL Himbeeressig  
1 TL Honig  
Salz und Pfeffer  
1 Bund frischer Koriander



## Zubereitung

Die Quinoa gründlich waschen und mit Wasser in einem abgedeckten Topf zum Köcheln bringen. Zirka zwölf Minuten garen und weitere zehn Minuten quellen lassen. Die Avocado und die Paprika fein würfeln, die Zwiebel in Ringe schneiden, die Tomaten vierteln, die Knoblauchzehe fein hacken und alles zusammen mit Mais und Quinoa in eine Schüssel geben. Arganöl, Chili oder Tandoori Würzöl und Himbeeressig mit Honig sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen. Das Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat geben und nach Belieben mit frischem Koriander garnieren.