

# GEMÜSEBÄLLCHEN-QUINOA- FRÜHLINGSSALAT

## ZUTATEN

1 Packung garden gourmet Veggie  
Balls  
200 g Quinoa  
1 kleine rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 gekochte Randen  
50 g Rucola  
6 Radieschen  
1 Orange  
1 Zitrone  
Olivenöl  
1 kleiner Bund Dill  
Salz und Pfeffer

 4 PORTIONEN

 22 MIN

 EINFACH

Erlebe die Mischung aus Aromen, die dieser originelle und vegetarische Salat bietet! Er ist perfekt für ein leichtes Mittagessen oder als Beilage.

## ZUBEREITUNG

### 1. Quinoa kochen, Gemüse schneiden und anbraten

Quinoa nach Packungsanweisung ca. 12 Minuten kochen, danach abgiessen und abkühlen lassen. Die Randen in Würfel und die Radieschen in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken und in etwas Öl glasig anbraten. Die Randenwürfel dazugeben und kurz mitbraten.

### 2. Mit Quinoa mischen und Organe schneiden

Die Mischung mit dem Quinoa vermischen. Die Orange bis auf das Fruchtfleisch schälen und in Stücke schneiden

### 3. Weitere Zutaten hinzufügen und Veggie Balls kochen

Die Quinoa-Mischung leicht mit dem Rucola, der Orange und den Radieschen mischen. Mit Olivenöl, Zitronenschale und -saft sowie Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsebällchen wie auf der Packung angegeben braten.

### 4. Anrichten und servieren

Den Salat auf eine Schüssel geben. Die Veggie Balls verteilen und mit Dill garnieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.CH/DE**