



Quinoa-Trauben-Salat



<https://darkfairysenf.de/2021/07/01/rezept-quinoa-trauben-salat/>

Zutaten für eine große Schüssel Salat

Für den Salat

- 2 Romana-Salat-Herzen
- 250 g grüne, kernlose Weintrauben
- 200 g (veganen) Feta (Abtropfgewicht)
- 125 g roten Quinoa
- 100 g Cashewkerne

Für das Dressing

- 1 TL mittelscharfen Senf
- 3 EL (veganen) Natur-Joghurt
- 1 EL Weißweinessig
- 1-2 TL Agavendicksaft (alternativ für nicht Veganer: Honig)



Zubereitungszeit ca. 15 Minuten (ohne die Kochzeit des Quinoa)

Und so wird's gemacht

1. Den Quinoa nach Packungsangaben zubereiten und zum Abkühlen zur Seite stellen.
2. Romana-Salat waschen und klein rupfen.
3. Weintrauben waschen und halbieren.
4. Feta in kleine Würfel schneiden.
5. Für das Dressing alle Dressing-Zutaten miteinander vermischen.
6. Salat, Quinoa, halbierte Trauben, Feta-Würfel und Cashewkerne in einer Schüssel mit dem Dressing vermengen.
7. Dazu passt wunderbar Baguette mit (veganer) Kräuter- und/oder Tomatenbutter.



Guten Appetit!