Rezept

Guinoa - Butternut Kürbis mit Harissa Spiced Salt

NR: 7 Vegan

Für 4 Personen / Zubereitung: 30 min

Zutaten:

350g Quinoa

1 Butternut Kürbis

2 Granatapfel

250 g Pinienkerne

Frischer Koriander

Harissa Spiced Salt

Zubereitung

- Butternut Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Harissa Spiced Salt würzen und In einer Panne mit Olivenöl auf leichter Hitze braten
- Quinoa zuerst 2 -3 min rösten, dann in siedendes Wasser geben. Salz im Wasser ist optional.
- Granatapfel schälen und die Kerne lösen.
- Pinienkerne ins Quinoa tun
- Koriander fein schneiden und ebenso ins Quinoa tun
- Kürbis Stücke und die Granatapfelkerne in die Quinoa reintun und alles auf kleiner Hitze dünsten, mit Harissa Spiced Salz nachwürzen.

Harissa Spiced Salt ist en Tausendsassa in vielen Gerichten, der orientalische Duft ist einfach wunderbar.