

## QUINOASALAT MIT GEMÜSE AUF PAPRIKA-CREME



### Menù-Zutaten

120 g „Gli Arricciati“ (Halbgetrocknete Paprika) - XJ1X  
200 g Quinoa tricolore (Dreifarbige Quinoa) - RQ0  
300 g Crema di peperoni rossi (Rote Paprikacreme) - KNOK  
nach Belieben Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl  
extra) - EKC

### Zutaten

nach Belieben Salz  
nach Belieben Petersilie  
120 g Tomaten  
120 g blanchierte Broccoli

Chef: Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Für 6 Personen

Die Quinoa unter fließendem Wasser spülen und anschließend in Salzwasser kochen. Die würfelig geschnittenen, frischen Tomaten, die blanchierten Broccoliröschen, die würfelig geschnittenen Paprika „Arricciati“. Alles mit Salz und nativem Olivenöl extra würzen. Die Paprikacreme mit einem Stabmixer und etwas nativem Olivenöl extra pürieren. Die Paprikacreme mit einem Löffel als Spiegel auf dem Teller anrichten. Einen Reisformer in die Tellermitte legen und ihn mit der gewürzten Quinoa füllen. Zuletzt mit einem Blatt Petersilie und etwas nativem Olivenöl extra garnieren.

### Verarbeitung ohne Gluten