Cellagon®

QUINOASALAT MIT KÜRBIS UND HALLOUMI KÄSE

ZUTATEN

für ca. 4 Portionen

100 g	Feldsalat
500 g	Hokkaido-Kürbis
2	rote Zwiebeln
100 g	Haselnusskerne
100 g	Granatapfelkerne
150 g	Quinoa
250 g	Halloumi Käse
frischer Thymian und Oregano	
Schale ½ Bio-Zitrone	

Für das Dressing

Saft ½ Bio-Zitrone (3 EL)	
3 EL	Leinöl CellaVie pur
1 EL	Honig
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	
etwas hitzebeständiges Öl zum Anbraten	

ZUBEREITUNG

- Ofen auf 160°C Umluft vorheizen, Kürbis schälen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebeln schälen und würfeln, zusammen in feuerfester Schale mit etwas hitzebeständigem Öl, Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen für ca. 35 min. garen
- Quinoa im kochenden Salzwasser für ca. 10 min garen, anschließend abtropfen lassen und mit einer Gabel auflockern, Feldsalat gründlich waschen und ggf. trocken tupfen, Granatapfelkerne aus der Schale lösen und beiseite stellen, Haselnusskerne ebenfalls aus der Schale lösen und grob hacken
- Zitronenschale fein hacken, mit frischem Thymian und Oregano mit einem Mörser zerreiben
- Halloumi-Käse abspülen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronen-Kräutermischung einreiben, anschließend mit etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten knusprig anbraten, etwas abkühlen lassen und in Würfel schneiden
- Für das Dressing Leinöl, Zitronensaft und etwas Honig miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Quinoa und Hokkaido miteinander vermengen und auf den Feldsalat geben, Halloumiwürfel, Granatapfelkerne und Haselnüsse auf dem Salat verteilen und mit Dressing beträufeln