

## Thai-Quinoa-Salat mit Erdnuss-Ingwer-Dressing

Für den Salat:

- 170 g Quinoa
- 510 ml Wasser
- 1 rote Paprika
- 1/2 rote Zwiebel
- 1/4 Kopf Rotkohl
- 2 Karotten
- 15 g Koriander
- 70 g Cashewkerne

Für's Dressing:

- 65 g Erdnussbutter oder Erdnussmus
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Stück Ingwer
- 3 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel Rotweinessig
- 1 Teelöffel Sesamöl
- 1 Teelöffel Olivenöl
- Wasser nach Belieben

Wasser aufkochen und Quinoa nach Packungsanleitung zubereiten, auskühlen lassen.

Karotten und Zwiebel schälen, Paprika und Rotkohl putzen. Zwiebel fein würfel, Paprika, Karotten und Rotkohl in Streifen schneiden.

Für das Dressing Erdnussbutter und Honig in der Mikrowelle schmelzen. Ingwer reiben und mit restlichen Zutaten zur Erdnussbutter geben, verrühren.

Alle Zutaten für den Salat in eine Schüssel füllen und Dressing darübergeben.