

Museums-Café, Stadt Zürich, Museum
Rietberg, Gablerstrasse 15, 8002 Zürich

Quinoa-Salat mit Süsskartoffeln und Halloumi-Käse*

Rezept von Urban Högger, Leiter des Museum-Cafés



Zutaten

1 Tasse	helles Quinoa
2 Tassen	Wasser und wenig Salz
1 EL	frische Korianderblätter
50 g	getrocknete Cranberries
30 g	Granatapfel-Samen
100g	Edamame-Bohnen
100g	Kichererbsen, gekocht
50g	Grünkohl (Kale), gehackt und blanchiert
25g	frisch geriebener Ingwer
2	Frühlings-Zwiebeln fein geschnitten
4 EL	weisser Balsamico Essig
4 EL	Rapsöl
50 ml	Kokosmilch
1/2 TL	gemahlener Koriander
1 EL	Currypulver
1 TL	Kurkuma
1 EL	feiner Vollrohrzucker
1 kg	Süsskartoffeln, geschält, in Schnitze geschnitten
300 g	Halloumi* , in dünne Scheiben geschnitten
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

*Halloumi (Eine Käse-Spezialität aus Zypern, die aus Schafsmilch hergestellt wird)

Zubereitung

Quinoa mit Wasser abspülen, in Salzwasser aufkochen, mit geschlossenem Deckel auf kleinster Stufe 15 Minuten quellen lassen. Mit der Gabel auflockern und auskühlen lassen.

Frischen Koriander klein schneiden und zusammen mit den Cranberries und den *Granatapfel-Samen* locker unter den Quinoa rühren.

Alle restlichen Zutaten zu einer Sauce verrühren und über den Quinoa giessen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen und die Süsskartoffeln (salzen, pfeffern, mit wenig Öl) ca. 20 Min. goldgelb backen.

Den Halloumi-Käse in der Pfanne knusprig anbraten.

Die lauwarmen gebackenen Süsskartoffeln und den gebratenen Halloumi auf dem fertigen Salat anrichten und sofort servieren (nach Belieben etwas Salatsauce separat dazugeben).