

Quinoa mit Champignon

Erstaunlich gut und erstaunlich günstig!

4 dl Bouillon aufkochen und **150 g Quinoa** einrieseln lassen. In zehn Minuten gar köcheln. Nach Ende der Kochzeit Quinoa fünf Minuten quellen lassen.

2 EL Kürbiskerne trocken rösten.

150 g Champignons in Scheibchen schneiden und **1 Zwiebel** hacken. In der Bratpfanne **Olivenöl** und **Butter** erhitzen, Zwiebel glasig dünsten und Champignons darin anbraten. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

1 Schuss Halbrahm zur Quinoa rühren und die Pilzchen zufügen. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestäuben. Einige **Parmesanspäne** abhobeln und mit den Kürbiskernen über das Gericht streuen.

