

*Quinoa-Hirse-Pfanne mit Feta und Nuss  
Goldgelb glänzende Quinoa mit goldgelber Hirse!*

**3,5 dl Bouillon** erhitzen und **100 g Hirse** und **50 g Quinoa** während 15 Minuten darin garen, bis die Körner al dente sind.

**100 g Feta** und **1 kleinen Zucchini** in Würfelchen schneiden. **1 Zwiebel** fein hacken.

In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen und Zucchini und Zwiebel darin andünsten. Hirse-Quinoa-Mischung zugeben und leicht anbraten. Mit **1 TL Kurkuma**, **3 TL Curry** und **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

Feta zugeben und nur noch warm werden lassen. **1 Hdv. Baumnusskerne** leicht zerbröseln und darüber streuen.

