

Quinoagratin mit Frühlingszwiebel

2 dl Bouillon aufkochen und **100 g Quinoa** einrieseln lassen. In zehn Minuten gar köcheln. Nach Ende der Kochzeit Quinoa fünf Minuten quellen lassen.

Eine Gratinform mit **Butter** auspinseln und mit Backpapier auslegen.

1 Eigelb und **½ dl Milch** unter die Quinoa rühren und 1 schönes Stück **Greizer** fein dazu reiben. **4 getrocknete Tomaten** in Streifen schneiden und unterziehen. Das Ganze mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** bestreuen.

1 Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. In die Gratinform füllen.

Gratinieren: im auf 160° vorgeheizten Ofen 50 Minuten.

Auskühlen, mit dem Backpapier aus der Form heben und in Stücke schneiden.

Das schöne Grün von **2 Frühlingszwiebeln** in feine Ringlein schneiden.

In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen und das Zwiebelgrün darin kurz anbraten. **1 EL Honig** begeben und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

Gratin mit **1 Hdv. Sprossen** und dem Zwiebelgrün fürs Auge schön machen.

