Quinoagratin mit Frühlingszwiebeln

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 **Greyerzer** fein dazu reiben. **4 getrocknete Tomaten** in Streifchen 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** beigeben und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.
Gratin mit **1 Hdv. Sprossen** und dem Zwiebelgrün fürs Auge schön machen.