



Topinambur-Rohkostsalat

mit Quinoa & Mozzarella



Zutaten für 2 Personen:

Salat	Quinoa waschen und im Wasser garen, bis das gesamte Wasser aufgenommen wurde.
ca. 400 g Topinambur	
1 säuerlicher Apfel	Die Topinambur waschen und in dünne Stifte schneiden. Den Apfel waschen, nach belieben schälen, entkernen und ebenfalls in dünne Stifte schneiden. Beides mit Zitrone anmachen, um ein Verfärben zu verhindern.
100 g Quinoa	
150 ml Wasser	
1 Mozzarella	
30 g frischer Ingwer	Ingwer reiben und Lauchzwiebel in dünne Ringe schneiden. Mozzarella würfeln und alles mit den Zutaten vom Dressing anmachen und abschmecken.
1 Lauchzwiebel	
2 EL Apfelessig	Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und zuletzt über den Salat geben.
3 EL Olivenöl	
Salz	
Pfeffer	
1 Prise Cumin	
2 TL Agavendicksaft	
Sonnenblumenkerne	
1 Zitrone	