Bunter Quinoa Salat von Esther F

Mengen für 45 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

1.13 kg Wildreis	Reis
135 g Minze (frisch)	
9.0 Bund Petersilie, frische	
1.71 kg Feta (griechischer Schafskäse)	Feta separat auftischen
450 g Frühlingszwiebeln	
18 Stück Lorbeerblatt	
4.5 Stück Nelken	Nicht Stück, sondern 1 Gewürzglas mit ganzen Nelken
11.3 Stück Zitronen	
9.0 Stück Gurken	
2.25 kg Tomaten	
5.4 dl Olivenöl	

1
Reis gemäss Packung kochen

2
Zwiebel, Nägeli und Lorbeerblätter oben auflegen, damit man sie am Ende der Kochzeit gut entfernen kann. Wasser abschütten, auskühlen lassen. Minze, Petersilie, Gurke, Tomaten und Frühlingszwiebel fein hacken.

3
Quinoa vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Alles in einer Schüssel vermischen. Zitrone über dem Salat ausdrücken, Olivenöl zugeben und nach Belieben pfeffern und salzen.

4
Den Feta darüber bröseln, alles erneut mischen und den lauwarmen Salat direkt servieren.