

## Fingerfood: Emmentaler-Klößchen

für 25 -30 Klößchen:

1 Tasse rote Quinoa, 2 Tassen Wasser, 2 Tassen Hartkäse (z.B. Emmentaler) gerieben, 1 TL Basilikum, 4 Knoblauchzehen (gehackt), 4 Oliven (fein geschnitten), Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Quinoa im Wasser kochen, in die noch heiße Masse alle weiteren Zutaten einrühren und aus der noch warmen Masse kleine Kügelchen formen.

Die warmen Klößchen können in sehr fein geriebenem Käse, Chillifäden, gemahlene Pfefferkörnern oder fein gehackten Kräutern gewälzt werden.

## Quinoa-Gemüseauflauf für 2 Personen

100 g Quinoa nach Grundrezept garen,

2 kleine Paprikaschoten, 100 g Erbsen, 100 g Mais, 100 g Bohnen, in

2 Öl in einer Pfanne anbraten, Quinoa untermischen,

100 g Käsestückchen unterheben, nach Geschmack würzen,

1 Pck. Frischkäse mit etwas Milch cremig rühren, untermischen, in Auflaufform füllen und backen