

## Lauch-Quinoa mit Pilzen

200 g weisses Quinoa\*  
5 dl Gemüsebouillon  
400 g Lauch  
2 EL Olivenöl\*  
1 Zwiebel  
1 P. getrocknete Steinpilze\*  
300 g frische Pilze  
etwas Crème fraiche oder Sauerrahm  
100 g Marroni aus dem Glas\*  
Peterli zum Garnieren

Bouillon mit Quinoa aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. garen. Pfanne vom Herd ziehen und etwa 5 Min. ziehen lassen.

Lauch in 5 mm dicke Ringe schneiden und in etwas Salzwasser bissfest kochen. Lauch und Quinoa mischen. Etwas Olivenöl darunter.

Getrocknete Pilze einweichen. Zwiebel und Pilze andämpfen, etwas köcheln lassen, würzen und mit Crème fraiche oder Sauerrahm verfeinern.

Marroni glasieren und dazu servieren.

*Quinoa: Das besondere Korn aus den Anden ist glutenfrei, reich an wertvollen Mineralien und weist einen hohen Gehalt an Eiweiss auf.*

\*im claro Weltladen Wädenswil erhältlich

**claro Weltladen Wädenswil**

Gerbestrasse 7

8820 Wädenswil

Telefon: 044 780 40 88 // E-Mail: [info@clarowaedi.ch](mailto:info@clarowaedi.ch)

[www.clarowaedi.ch](http://www.clarowaedi.ch)