

Rezept des Monats Juni 2016

Weltladen Balingen

# Quinoa-Mozzarella-Spieße

Fingerfood



## Quinoa-Mozzarella-Spieße

Weltladen Balingen

Zutaten :

1rote Paprika

Olivenöl

Salz

125g weiße Quinoa

125ml Orangensaft

125ml Wasser

2 Knoblauchzehen au

1 Ei

125g Quark

6EL Weizenmehl

1Zitronensaft

2EL italienische Kräuter

Pfeffer

250g Mini-Mozzarellakugeln

400g Kirschtomaten

1 Bund Basilikum

für  
24 Spieße

So geht's :

1. Die Paprika waschen, halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen. Mit Öl bestreichen, leicht salzen und auf dem Backblech bei 180° ca. 20 Min. backen bis die Haut Blasen wirft. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und abkühlen lassen. Schale ablösen und Paprika sehr klein schneiden.
2. Quinoa in heißem Wasser waschen um die Bitterstoffe zu entfernen. In einem Topf mit Orangensaft und Wasser 10 Min. köcheln und danach wieder abkühlen lassen.
3. Knoblauch schälen und fein hacken, mit Ei, Quark, Zitronensaft, Mehl und Gewürzen vermengen, Masse salzen und pfeffern.
4. Mit öligen Händen oder kleinem Eisportionierer kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech bei 200° ca. 25 Min. backen.
5. Abgekühlte Bällchen abwechselnd mit Mozzarella, Basilikumblatt und Kirschtomate aufspießen.
6. Mit 2EL Olivenöl ,1ELBalsamico, etwas Pfeffer und Salz kurz vor dem Anrichten bestreichen. und servieren.

Dieses Rezept ist  
aus dem  
Weltladen-  
Kochbuch  
„So schmeckt fair“