

Zutaten

- 250 g roter Quinoa
- 3 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g Mandelmus
- 50 g gehackte Mandel
- 500 ml Gemüsebrühe
- 15 g Curry
- 300 g Kräuterseitlinge
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Schnittlauch

Hauptgang

Quinoa-Mandel-Curry mit gebratenen Kräuterseitlingen

Entdecken Sie unser köstliches Quinoa-Mandel-Curry mit gebratenen Kräuterseitlingen. Jetzt nachkochen und genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch in Rapsöl anschwitzen, Quinoa dazu geben. Mit Curry abstäuben und mit Gemüsebrühe angießen. 10 Minuten köcheln lassen, die übrige Flüssigkeit mit Mandelmus binden.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackten Mandeln dazu geben. Die Kräuterseitlinge in Spalten schneiden und in Rapsöl anbraten. Knoblauch pellen, in Scheiben schneiden und zu den Pilzen geben. Den Schnittlauch fein schneiden und über die Kräuterseitlinge geben.