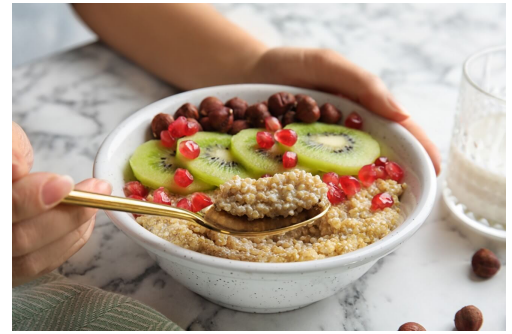




# Porridge aus Quinoa mit Granatapfel, Kiwi und Haselnüssen



Zeit gesamt  
15min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Quinoa	300 g
Salz	
Kiwi	2 St.
Granatapfel	1 St.
Joghurt, natur	8 EL
Honig	1 EL
Zimt	
Haselnusskerne, ganz	50 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf mit Deckel

1. Quinoa im Sieb mit heißem Wasser gründlich abspülen. Anschließend mit ca. 1 l Salzwasser in einem Topf auf hoher Stufe zum Kochen bringen und zugedeckt ca. 12 Min. auf niedriger Stufe köcheln. Danach im Sieb abgießen.
2. Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Granatapfel rundherum anschneiden, aufbrechen und Kerne über einer Schüssel mithilfe eines Löffels aus der Schale klopfen.
3. Quinoa mit Joghurt vermengen und mit Honig und Zimt würzen, auf Schüsseln verteilen und mit Kiwi, Granatapfel und Haselnüssen servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	450 kcal
Kohlenhydrate	71 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	13 g