



## Babyspinatsalat

### Zubereitung

Quinoa in einem Sieb unter heißem Wasser abspülen. Mit 250ml Wasser in einen Topf geben und für 15 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Fertiges Quinoa mit Salz, Pfeffer und BONAöl verfeinern. Babyspinat waschen, Cherrytomaten waschen und vierteln. 1 Hälfte der Orangen filetieren und in Stücke schneiden, 2. Hälfte auspressen mit BONA Pflanzenöl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer vermengen. Avocado halbieren. Kern und Schale entfernen und in 2 cm große Stücke schneiden. Quinoa und Dressing in eine Salatschüssel geben. Babyspinat, Tomaten, Avocado, Nüsse, Orangen hinzugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isa Pichler.**

### Zutaten

200g Quinoa  
200g Babyspinat  
1 Avocado  
1 Orange  
10 stk Cashewnüsse gehackt  
10 Cherrytomaten  
2 EL Honig  
2 EL Weißweinessig  
4 EL BONA Pflanzenöl  
Salz Pfeffer