

# wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

## GEBRATENER NORI-QUINOA MIT VERSCHIEDENEN BEEREN

### ZUTATEN:

200 g gemischte Trockenfrüchte, z.B. Physalis, Acai, Drachenfrucht	
250 g Sojasprossen	
4 Jungzwiebeln	
500 g Quinoa, gekocht	
4 Nori-Blätter	
3 EL Sojasauce	
Eventuell Salz	
2 EL Sesam	
1 Tropfen Sesamöl	
Neutrales Pflanzenöl zum Anbraten	

### ZUBEREITUNG:

Trockenfrüchte klein schneiden und in Wasser einweichen.

Gemüse waschen und Jungzwiebel hacken.

Quinoa in neutralem Pflanzenöl anbraten, Gemüse hinzufügen. Beeren hinzufügen.  
Nori-Blätter hinein zupfen und mit Sojasauce und eventuell etwas Salz abschmecken.

Mit einen Tropfen Sesamöl beträufeln, mit Sesam bestreuen und servieren.

### Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22