



Tomaten-Basilikum-Quinotto

Zutaten für 2 Personen:

300 g Quinoa	1-2 EL Sahne
3 Schalotten (fein gewürfelt)	1 Prise Salz
300 g Cocktailtomaten (geviertelt)	1 Handvoll frischer Basilikum (in feine Streifen geschnitten)
800 ml Geflügelfond	1 Handvoll Pinienkerne
2 Knoblauchzehen (gepresst)	1 Spritzer Limettensaft
60 g Parmesan	
150 ml Weißwein	<i>Zusätzlich: 1 EL Butter zum Anbraten</i>
1 EL Butter	

Zubereitung:

1. Wascht zuerst die Quinoa-Körner in einem feinen Sieb unter fließendem Wasser gut ab.
2. Röstet dann in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze die Pinienkerne an. Sobald sie goldbraun sind, könnt Ihr sie aus der Pfanne in eine kleine Schale zum Abkühlen geben.
3. Kocht nun den Fond in einem kleinen Topf auf und haltet ihn am Köcheln.
4. Anschließend erhitzt Ihr 1 EL Butter in einem großen Topf und gebt die Schalottenwürfel dazu. Lasst sie für einige Minuten anschwitzen.
5. Gebt nun die Quinoa-Körner in den Topf zu den angeschwitzten Schalotten und lasst sie unter Rühren für etwa eine Minuten andünsten. Gebt dann den Knoblauch dazu.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de

6. Löscht die Körner jetzt mit dem Weißwein ab und kocht sie bei mittlerer Hitze ganz ein.
7. Den Fond könnt Ihr dann mithilfe einer Schöpfkelle portionsweise dazugeben. Das heißt: Sobald die Flüssigkeit einer Schöpfkelle eingekocht ist, gebt Ihr die nächste dazu, bis der Fond komplett aufgebraucht ist. Achtet hierbei darauf, dass Ihr das Quinotto bei mittlerer Hitze unter Rühren quellen lasst.
8. Wenn Eure Quinoa-Körner noch Biss haben, ist jetzt der beste Moment, um Parmesan, Butter und Sahne unterzurühren. Verfeinert das Ganze mit einem Spritzer Limettensaft und einer Prise Salz.
9. Zum Schluss bzw. kurz vor dem Servieren hebt Ihr die Tomaten und den Basilikum unter Euer Quinotto. Gebt jeweils eine Portion auf einen Teller und garniert alles mit ein paar Pinienkernen.

