Quinoa-Wildblattsalat mit Apfelsaftdressing

Quinoa nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser zubereiten. Salat waschen und trocken schleudern. Pfirsich waschen, abtrocknen, in gleichmäßige Keile schneiden und anschließend in einer Grillpfanne ohne Fett für ca. 3 Minuten grillen. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Quinoa abgießen und zusammen mit dem Salat, dem Pfirsich und der roten Zwiebel in eine Schüssel geben und vermengen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale mit einer feinen Reibe abreiben, Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schneebesen verrühren.

Für die Reduktion Honig, Apfelsaft und Balsamicoessig in einen Topf geben und für ca. 2 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Reduktion mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit dem Zitronendressing vermengen, Burrata abtropfen lassen und auf den Salat setzen, mit der Reduktion garnieren und Salat servieren.

Tipps:
Wer die Reduktion noch ein wenig cremiger zubereiten möchte, kann sie mit etwas Stärke (ca. 1 gestrichener TL) abbinden.

Zutaten
für 2 Portionen

Für den Salat:

- 100 g bunter Quinoa
- Salz
- 200 g Wildblattsalat
- 1 Pfirsich
- ½ rote Zwiebel
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 1 Burrata (à 100 g)

Für die Reduktion:

- 2 EL Honig
- 4 EL Apfelsaft, naturtrüb
- 3 EL dunkler Balsamico- essig
- Salz und Pfeffer