

# Quinoataler mit Radieschen-Dip

## Zutaten:

- 200 g Quinoa
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- 1 Möhre
- 100 g Walnüsse
- 50 g Mais
- ½ Zucchini
- 2 Eier
- 3 - 4 EL Mehl
- Salz & Pfeffer
- 1 handvoll Kräuter  
z.B. Oregano, Thymian, Estragon ...
- 120 g Radieschen
- 1 körniger Frischkäse
- 2 EL Joghurt
- Bärlauch
- Petersilie, Basilikum
- Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 min

Back- / Kochzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 3 Pers.



## Zubereitung:

Quinoa mit 250 ml Salzwasser aufkochen & bei geringer Hitze quellen lassen. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken, sowie die Kräuter. Paprika & Möhre waschen, fein würfeln. Mais waschen & abtropfen lassen. Walnüsse sehr fein hacken. Alle Zutaten mit dem abgekühlten Quinoa (evtl. noch Wasser abgießen) gut vermengen. Falls der Teig zu flüssig ist noch etwas Mehl zufügen oder gem. Nüsse.

Bratlinge formen & in einer heißen Pfanne mit Öl ausbacken, ca. 4 Min. pro Seite.

### Für den Radieschen-Dip:

Radieschen waschen, in kleine Würfel schneiden. Mit Frischkäse, Joghurt mischen. Kräuter kleinhacken, zufügen & mit Salz & Pfeffer würzen.