



Amistad

heißt Freundschaft

Bolivienpartnerschaft der Katholischen
Jugend im Bistum Trier

Quinoa-Gratin

Für 4-5 Personen

Zutaten:

- 2 Tassen Quinoa
- 4 Tassen Wasser
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Butter
- 3 Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 3 Eier zerklopft
- 120 gr. geriebenen Greyerzerkäse
- $\frac{1}{2}$ l Milch
- etwas Kräutersalz und Pfeffer

Die Quinoa mit dem Wasser 20 Minuten gar kochen. Salzen. In der Zwischenzeit die Zwiebelringe in der Butter golden rösten. Die gekochte Quinoa in eine ausgebutterte Auflaufform geben, die Zwiebeln darüber verteilen. Die Tomatenscheiben auf die Masse legen. Etwas Kräutersalz über die Tomaten streuen. Die zerklopften Eier, die Milch und den geriebenen Käse miteinander vermischen, wenig Salz und Pfeffer dazugeben und alles über den Gratin gießen. Den Backofen auf 220 Grad heizen, die Gratinform in den Ofen geben. 15-20 Minuten überbacken. Heiß servieren.