

# Rezept des Monats

## Juni

### Quinoa-Broccoli-Gratin

200g Quinoa  
400 ml Wasser  
2 TL gekörnte Brühe



750g Broccoli  
50g Frühlingszwiebeln



200ml Sahne  
150 g geriebener Käse  
2 Eier  
1 TL Basilikum  
1 TL Salz



Quinoa waschen, abtropfen lassen und im Wasser mit der gekörnten Brühe aufkochen, bei geringer Hitze etwa 20 Min. ausquellen lassen. Broccoli putzen, waschen und in Salzwasser 5 Min. knackig kochen, dann abtropfen lassen.

Eine Auflaufform buttern, mit den fein geschnittenen Zwiebeln ausstreuen und mit einer dünnen Schicht Quinoa belegen. Darauf den Broccoli verteilen, restlichen Quinoa darüber streichen.

Sahne mit Eiern, Gewürzen und Käse verquirlen und über die Masse gießen.

Im Backofen bei 200° etwa 20 Min. überbacken.

Guten Appetit!