

# Rezept des Monats

## Mai

### Gebackene Quinoa-Schnitten

½ l Milch

1 EL Honig

200 g Quinoa



1 Prise Salz

1 TI Butter

2 Eier



### Semmelbrösel

Quinoa waschen und in Milch, Honig, Salz und Butter 30 Min. garen.

Die verquirlten Eier unterrühren und die Masse in eine kalt ausgespülte Kastenform füllen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Wenn die Masse gut abgekühlt und fest ist ( min. 2 Stunden) auf ein Brett stürzen und in schöne Scheiben schneiden.

Die Scheiben in Bröseln panieren und ausbacken.

Dazu schmeckt ein Kompott, je nach Jahreszeit.

Guten Appetit!