

## QUINUA-BRÄTLINGE ÜBERBACKEN (CA. 10 STK.)

### Zutaten

180g Quinoa\*  
3/4l Wasser  
Gemüsebrühe  
2 TL Zwiebel feingehackt  
1 Lorbeerblatt\*  
2 Eier  
150g Gouda, geraspelt  
Kräutersalz\*, Pfeffer\*, Curry\*, Oregano\*, Petersilie

### Zubereitung

Die gewaschene Quinoa mit dem Wasser od. der Gemüsebrühe, der kleingeschnittene Zwiebel und dem Lorbeerblatt garen. Die ausgekühlte Quinoa mit den Eiern vermengen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit angefeuchteten Händen zu Frikadellen formen und auf beiden Seiten braten. Im Backofen mit dem Käse überbacken und mit Petersilie garnieren. (man kann auch den Käse unter den Teig mengen).