Mix von der Quinoa, Buchweizen und Reis mit Cashewnüsse, Sesam und Rosmarin

Zutaten (4 Portionen)

2 Tassen Mix Altromercato Quinoa, Buchweizen und Reis
1 EL Olivenöl
1/4 gehackter Zwiebel
1/2 Tasse Cashewnüsse Altromercato
1 TL Sesam Altromercato
1 TL gemahlener Rosmarin
1 EL Sojasoße
1 Tasse Erbsen
2 Tassen Gemüse- oder Fleischbrühe

Zubereitung

Die Zwiebel leicht andünsten, das Getreide-Mix dazugeben, 5 Min. leicht köcheln lassen, ständig umrühren. Die 2 Tassen Brühe, die Sojasoße, Rosmarin und Erbsen dazugeben. 15 Min. kochen lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen ist. Den Sesam rösten und die Nüsse hacken. Beides hinzufügen und 10 Min. vor dem Servieren ruhen lassen.