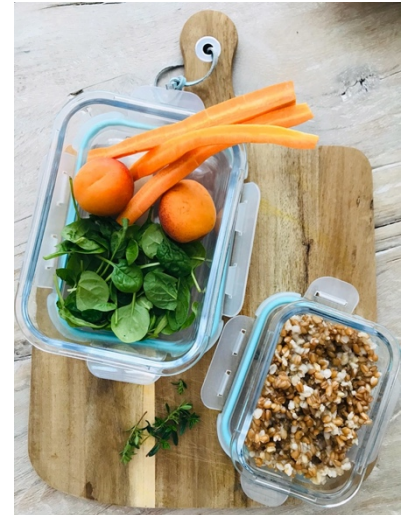


## Rezeptidee Getreide-Spinat-Salat mit Aprikosen

### Zutaten

- 450 g 6-Korn-Mischung (gekocht vom Vortag)
- 2 Karotten
- 100 g Babyspinat (oder Rucola)
- 2 Zweige Thymian
- 200 g Aprikosen
- 8 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1-2 EL Agavendicksaft
- Meersalz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 6 EL Sonnenblumenkerne



### Zubereitung

1. Vorgekochte 6-Korn-Mischung aus dem Rezept „Brokkoli-Getreide-Curry“ aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Karotten schälen, waschen, grob raspeln.
3. Babyspinat und Thymian waschen, trocknen, grob hacken bzw. Thymianblätter abzupfen.
4. Aprikosen waschen und würfeln.
5. Zitronensaft, Öl, Agavendicksaft und Thymian vermischen, salzen und pfeffern.
6. Dressing mit Salatzutaten vermengen.
7. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und über den Salat streuen.