

LIEBSTÖCKEL QUINOA CRACKER

Zutaten

- 100g Quinoa
- 300ml kräftiger Gemüsefond
- 1 Msp. Salz
- 2 EL [Liebstöckel](#)

Quinoa im Gemüsefond weich kochen, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz und Liebstöckel abschmecken und Cutter kurz mixen, sodass die Quinoakörner noch sichtbar sind. Die noch warme Masse auf Silikonmatten oder Backpapier dünn ausstreichen und im 90 Grad warmen Backofen 2-3 Stunden trocknen lassen. Dabei die Ofentür einen kleinen Spalt offen lassen. Die knusprige Masse in Cracker brechen und sofort geniessen oder Luftdicht verschlossen aufbewahren.

