

Schokoladen-Quinoa-Crisps

Zutaten

140g gepuffter Quinoa

200g Zartbitterschokolade

½ TL Meersalz (optional)

Zubereitung

Die Zartbitterschokolade wird zunächst fein gehackt. Etwa zwei Drittel davon werden in einer hitzebeständigen Schüssel vorsichtig geschmolzen, entweder in der Mikrowelle in kurzen Intervallen oder über einem Wasserbad. Anschließend wird die restliche Schokolade untergerührt, bis eine glatte, vollständig geschmolzene Masse entsteht.
Falls gewünscht, wird der gepuffte Quinoa zuvor in einer trockenen Pfanne kurz angeröstet, bis er besonders knusprig ist. Danach wird der Quinoa zusammen mit etwas Meersalz zur geschmolzenen Schokolade gegeben und sorgfältig vermischt, sodass alle Körner gleichmäßig überzogen sind.
Die Masse wird anschließend in kleinen Portionen auf ein mit Backpapier belegtes Blech gesetzt und leicht flach gedrückt. Zum Schluss werden die Quinoa-Crisps im Kühlschrank gekühlt, bis die Schokolade vollständig fest geworden ist.

Guten Appetit!