

Reissalat (für 2 Portionen)

Zutaten:

100 g ungekochter Reis oder 300g Reis vom Vortag
¼ Salatgurke
1 Karotte
1 Paprika
½ Glas Mais
1 Orange
Handvoll Rosinen
Zitronenschale
Salz, Pfeffer und Currypulver
3 EL Olivenöl
Schuss Balsamico-Essig
Etwas Süße wie z.B. Honig

So geht´s:

1. Zunächst den Reis nach Anleitung kochen oder bereits gekochten Reis vom Vortag nutzen.
2. In der Zwischenzeit Gurke, Karotte, Paprika und Orange, gegebenenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Den Reis mit dem Gemüse und Obst und dem abgewaschenen Mais sowie den Rosinen in eine große Schüssel geben und vermengen. Zunächst etwas Zitronenschale und -saft hinzugeben. Danach Olivenöl und Balsamico-Essig sowie etwas Süße beifügen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken.
5. Am besten schmeckt der Reissalat, wenn er für mindestens 2 h durchziehen kann.

Guten Appetit!

Tipps:

Je nach Saison ist das Gemüse/Obst wandelbar.