

Roter Reissalat

Für 4 Personen

Zutaten:

200 g roter Reis (Asia-Laden)
Salz
1 Dose Erbsen (od. TK Erbsen, gegart)
1 Dose Maiskörner
1 rote Zwiebel, gewürfelt
250 g Kirschtomaten

Salatsauce:

2 TL Senf
1 Knoblauchzehe
4 EL Rotweinessig
2 EL Tomatenketchup
7 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
½ Bund Basilikum
Frühlingszwiebelringe als Dekoration

Zubereitungszeit 45 Minuten, plus Zeit zum Durchziehen

1. Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Inzwischen die Erbsen 1-2 Minuten in kochendem Salzwasser kochen, abschrecken und im Sieb abtropfen lassen. Tomaten waschen, putzen und halbieren. Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Senf, Rotweinessig, Ketchup und Olivenöl mit dem Schneebesen verrühren, gedrückte Knoblauchzehe (gedrückt) zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Reis in einer großen Schüssel mischen, die Marinade unterrühren. Erbsen, Tomaten und Mais unterheben. 2 Stunden durchziehen lassen.
3. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in dünne Ringe schneiden. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Reissalat evtl. nachwürzen. Basilikum und Frühlingszwiebeln darauf verteilen und servieren.

Sehr gute Beilage f. Grill-Party

