

# Rezept Reissalat

Ein klassischer Salat für den Grill-Abend.

## Zutaten:

250 g Reis  
200 g Erbsen, TK  
2 rote Paprikaschoten  
1 kleine Dose Mais  
100 ml Wasser  
5 EL Salatcreme  
2 EL Essig  
1 EL Sojasauce  
1 EL Salatkräuter  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Den Reis nach Packungsanleitung in Salzwasser garen, er sollte dabei noch etwas Biss haben. Den Reis abgießen, gut abtropfen lassen und zum Abkühlen zur Seite stellen.

In der Zeit die Erbsen ebenfalls in Salzwasser kurz dünsten, abgießen und abtropfen lassen.

Die Paprikaschoten halbieren, das Stielende sowie die Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden, den Mais abtropfen lassen.

Für das Dressing des Reissalates die Salatcreme zusammen mit dem Wasser mit einem Schneebesen verrühren, mit Essig,

Sojasauce, Salatkräuter, Salz und Pfeffer würzen.

Den Reis zusammen mit den Erbsen, der Paprika und dem Mais in eine große Schüssel geben.

Das Dressing vorsichtig untermischen und den Reissalat nun eine Stunde ziehen lassen.

Nach dieser Zeit den Reissalat noch einmal mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Wenn ich den Reissalat als Hauptgericht anbiete, bereite ich ihn entweder mit übrig gebliebenen Hühnerfleisch zu oder aber ich brate Hühnerbrustfilet frisch an. Beides schneide ich in Würfel und mische das Fleisch unter den Reissalat.

*Zurück zu den Salatrezepten*