Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

# Sommerlicher Reissalat

Hauptspeise Fischgerichte Gartenparty Salate Sommer

**Zubereitung** **Schwierigkeit:** ●●●○○

Den Reis nach Anleitung bissfest kochen und anschließend vollständig auskühlen lassen. Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Paradeiser waschen und vierteln. Den Paprika in Würfel schneiden. Oliven, Kapern und alle geschnittenen Zutaten in eine große Schüssel geben.

Nach Geschmack etwas geschnittenen Kräuter hinzugeben. Den Thunfisch abtropfen lassen und ebenfalls in die Schüssel geben und den abgekühlten Reis hinzufügen. Mit Zitronen, Salz und Balsamico abschmecken, alles gründlich vermischen, mit frischem Pfeffer bestreuen und servieren.

**Weintipp**

Ein frischer, fruchtiger Chardonnay aus der Steiermark ergänzt hervorragend die sommerlichen Aromen des Reissalats.

**Zutaten**

- 300 g Reis
- 1 roter Zwiebel
- 300 g kleine Paradeiser
- 1/2 gelben Paprika
- 70 g schwarze Oliven entkernt
- 1 EL Kapern
- 1/2 Bund Basilikum
- 200 g Thunfisch in Öl
- Etwas Zitronensaft
- Salz
- Aceto Balsamico
- Pfeffer