

Uncle Ben's

Professional

Schneller Reissalat

Hauptspeise

Reisgerichte

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

10 Minuten Reis nach Packungsanweisung zubereiten und etwas abkühlen lassen. Radieschen und Frühlingszwiebeln putzen, waschen, Radieschen in Scheiben, Frühlingszwiebeln schräg in Ringe schneiden. Erbsen und Mais abtropfen lassen. Alle Salatzutaten vermischen. Für das Dressing Öl, Essig, Honig und Basilikum verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, über den Salat träufeln und kurze Zeit durchziehen lassen. Nach Wunsch mit Basilikumblättchen garnieren und z. B. zu gegrilltem Schnitzel servieren.



ZUTATEN

200 g Uncle Ben's
Spitzen-Langkornreis 10
Minuten

1 Bund Radieschen

1 Bund Frühlingszwiebel

1 Dose Erbsen (425g)

1 Dose Mais (425g)

6 EL Olivenöl kalt gepresst

8 EL heller Balsamicoessig

1 EL Honigmayr Honig

1 EL Basilikum frisch
gehackt

Salz

Pfeffer