

Uncle Ben's

Professional

Mediterraner Reissalat

Hauptspeise

Kalte Küche

Reisgerichte

Salate

Vegetarisch

ZUBEREITUNG

Den Spitzen-Langkorn-Reis laut Packungsanleitung zubereiten. Den fertigen Reis abkühlen lassen. Das Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Mais waschen. Das Gemüse in eine große Schüssel geben und den Reis hinzufügen.

Für das Dressing die halbe Zitrone auspressen, alle Zutaten in ein verschließbares Gefäß geben und gut durchschütteln. Den Reissalat mit dem Dressing marinieren. Kurz vor dem Servieren den Vogelsalat und die Mozzarellakugeln untermischen und genießen!

Tipp: Am besten schmeckt der Reissalat, wenn er über Nacht durchziehen kann.



ZUTATEN

500 g Uncle Ben's
Spitzen-Langkornreis

1 Pkg. Mais

1 roter Paprika

1 grüner Paprika

150 g Cocktailparadeiser

500 g Vogelsalat

500 g Mozzarella Kugeln

5 EL Honig

1 TL Senf

1/8 l Balsamico-Essig weiß

1/8 l Olivenöl

3 EL getrocknete Kräuter

Saft von 1/2 Zitrone

Salz

Pfeffer