

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