



Finnischer Reissalat—Riisisalaatti

Zutaten

400g Langkornreis
150g Champignons
100g Porree
1 Zwiebel
¾ Paprika
7 EL Olivenöl
1 EL Balsamico Essig (weiß)
1 EL brauner Zucker
Salz und Pfeffer
Petersilie, Dill und Basilikum

Zubereitung

Reis in Salzwasser kochen, abgießen und auskühlen lassen. Zwiebeln, Paprika, Champignons, Porree, Petersilie und Basilikum klein schneiden.

Champignons mit Porree und Zwiebeln in Öl anbraten. In eigenem Saft ca. 10 Minuten zugedeckt dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen. Nun den Reis untermengen und Paprika hinzufügen.

Die Marinade aus gut vermengtem braunen Zucker, Olivenöl, weißem Balsamico und frischen Kräutern zubereiten und mit etwas Salz und Pfeffer verfeinern.

Abschließend den Reissalat mit der Marinade vermischen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Roggenbrot eignet sich hier gut als Beilage.



KULINARISCHER KLANG

