

Kochen**Sabine Schütze****Montag, den 19.07.2021****Reissalat, asiatisch angehaucht****Für 5 Personen****Zutaten**

200 g Wild-Basmati-Reis, gekocht
2 Möhren, grob geraspelt
1 Salatgurke, kleine Stücke
250 g Cocktailtomaten, geviertelt
1 Paprikaschote, gelb, in Würfeln
2 Frühlingszwiebeln, in Ringen
1 daumennagelgroßes Stück Ingwer, gerieben
1 Bund gemischter Kräuter (Kerbel, glatte Petersilie, Koriander, Thai-Basilikum)

Für das Dressing:

6 EL Reisessig
6 EL Rapsöl
3 EL Agavendicksaft
2 EL Sojasoße
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Reis kochen und über Nacht abkühlen lassen.
2. Am nächsten Tag das Gemüse schneiden und mit dem Reis mischen.
3. Für das Dressing alle Zutaten in eine Schüssel geben und anrühren. Das Dressing unter die Gemüse-Reis-Mischung rühren. Alles 1 Stunde stehen lassen.
4. Zum Schluss die Kräuter hacken und 20 Minuten vor dem Servieren unterrühren.