

Reis Rezepte

Avocado Reissalat

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Avocado, Kalt, Reis, Salat

150 g Langkornreis
280 ml Wasser
150 g Gekochter Schinken klein

- gewürfelt
2 Avocados
2 Essl. Zitronensaft

SAUCE

1,50 Essl. Rotweinessig
Salz
Schwarzer Pfeffer
4 Essl. Olivenöl

1 Schalotte; fein geschnitten
1 Essl. Kapern
1 Bund Schnittlauch fein
- geschnitten

Reis kochen: Wasser zum Kochen bringen, Reis hinein geben, sprudelnd aufkochen. Einmal durchrühren und zugedeckt bei niedriger Temperatur quellen lassen, etwa 18 Minuten.

Avocados schälen, halbieren, Kern entfernen, Avocadofleisch würfeln und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Mit den Schinkenwürfeln und dem gekochten Reis vorsichtig mischen.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, über den Reissalat gießen und vorsichtig durchmischen.

Im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen.