



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Rizs
100 g	Szárított paradicsom
100 g	Fekete olívbogyó
150 g	Rukkola
250 g	Mini mozzarella
5 ek.	Reszelt parmezán
100 g	Cherry paradicsom
5 szál	Friss bazsalikom
2 ek.	♦ Toscana fűszerkeverék
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
4 ek.	Olívaolaj
3 ek.	Fehér balzsamecet

Olasz rizssaláta

⌚ 30—35 Perc 

Elkészítés

- 1 Első lépésként készítsük el a rizst. Sós vízben főzzük meg és hagyjuk kihűlni.
- 2 Amíg fő, az olívbogyót, mozzarellát és a szárított paradicsomot daraboljuk fel. Végül aprítsuk fel a friss bazsalikomot.
- 3 Ezután készítsük el a dresszinget. Keverjük el az olívaolajat a balzsamecettel, sóval és a Kotányi Toscana fűszerkeverékkel.
- 4 A rizst keverjük el a szárított paradicsommal, olívbogyóval, mozzarellával, cherry paradicsommal, rukkolával és reszelt parmezánnal.
- 5 Végül a rizssalátát keverjük össze a dresszingsel és grissinivel vagy friss bagettel tálaljuk.

TIPP: A legjobb, ha a hideg salátát tálalás előtt rövid ideig állni hagyjuk, hogy összeérjenek az ízek.

