Reissalat italienischer Art

30–35 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

100 g	Tomaten, getrocknet
100 g	Oliven, schwarz, entkernt
150 g	Rucola
250 g	Mini Mozzarella Kügelchen
5 EL	Parmesan, gerieben
100 g	Kirschtomaten
5 Stk.	Basilikum, frisch
4 EL	Olivenöl
3 EL	Balsamicoessig, weiß
2 TL	Italienische Kräuter
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Für den Reissalat wird im ersten Schritt der Reis zubereitet. Dafür wird dieser in Salzwasser gekocht und anschließend abgegossen. Danach abkühlen lassen.
2. Während der Kochzeit können die Oliven, Mozzarella und getrockneten Tomaten geschnitten werden. Die frischen Basilikumblätter fein hacken.
3. In einer Tasse Olivenöl mit weißem Balsamico, Salz und den italienischen Kräutern von Kotányi gut verrühren.
4. Nun wird der Reis mit den getrockneten Tomaten, Oliven, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und dem geriebenen Parmesan vermischt.
5. Abschließend wird der Reissalat mit dem zubereiteten Dressing verrührt. Ideal dazu eignen sich Grissini oder ein Stück frisches Baguette.

TIPP: Am besten vor dem Servieren kurz durchziehen lassen.