



Reissalat italienischer Art

⌚ 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Für den Reissalat wird im ersten Schritt der Reis zubereitet. Dafür wird dieser in Salzwasser gekocht und anschließend abgossen. 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.

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

