



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 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|---------|---------------------------|
| 300 g | Reis |
| 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 |

