



# Reissalat mit Mango, Ananas und frischem Koriander

🕒 40–50 Min   

## Zubereitung

- 1 Wasser, Kokosmilch und Sesamöl in einen Topf geben und den Reis darin kochen. Abkühlen lassen.
- 2 Karotten schälen und grob reiben, Jungzwiebeln fein schneiden, beides unter den Reis mischen. Ananas und Mango in kleine Würfel schneiden und unterheben. Korianderblätter und Petersilie dazugeben.
- 3 Ein Dressing aus den angegebenen Zutaten anrühren und den Reissalat damit marinieren. Gericht nach Belieben salzen und genießen.

## Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Langkornreis
400 ml	Wasser
200 ml	Kokosmilch
4 EL	Sesamöl
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Jungzwiebeln
1 Stk.	Mango
1 Stk.	Ananas
2 EL	Korianderblätter gehackt
2 EL	Frische Petersilie gehackt

### Für das Dressing

80 ml	Orangensaft
4 EL	Sesamöl
2 EL	Agavendicksaft
2 EL	Sojasauce
2 EL	♦ Mango-Kräuter fruchtig

