

Reissalat Nizza

Riz Niçois



Zutaten für 4 Portionen:

1 Tasse Reis (ca. 125 g)
1/2 TL Salz
12-16 Bohnen
1/3 einer roten Paprika
1/3 einer grünen Paprika
2 Frühlingszwiebeln
2 geschälte Tomaten aus der Dose, abgetropft
8 Oliven ohne Stein

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
Saft von 1/2 Zitrone
3 Spritzer Tabasco
2 EL Olivenöl
2 EL kräftige Gemüsebrühe
1 EL Thunfisch (optional)

1. Reis gut waschen und mit zwei Tassen Wasser und 1/2 TL Salz im geschlossenen Topf bei kleinerer Hitze ca. 15-20 min kochen. Nach dem Aufkochen einmal umrühren, um den Reis gleichmäßig zu verteilen. Garprobe machen, Reis mit Spatel lockern, Topf vom Herd nehmen und Reis bei geschlossenem Deckel ausdämpfen und abkühlen lassen.

2. Bei den Bohnen die Enden abschneiden und in



Scheiben schneiden. Paprika fein würfeln, Frühlingszwiebel längs halbieren und in Scheiben schneiden. Alles in ein Sieb geben und das Sieb 4-5 Minuten in kochendes Salzwasser hängen.

3. Tomaten und Oliven hacken und mit dem blanchierten Gemüse unter den Reis mischen.

4. Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Tabasco herzhaft würzen, mit der Gemüsebrühe und dem Olivenöl mischen und mit dem Reis vermengen. Eventuell nochmals nachwürzen. Optional noch sehr fein gehackte Petersilie unterheben.

5. Mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Hinweise:

Im Sommer kann man natürlich auch gut gereifte frische Tomaten nehmen, enthäutet, entkernt und gewürfelt.

Rezeptanregung: Traiteur Berio in Saint-Tropez, 2003

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Vorspeisen, vegetarisch, Salate, französisch

Rezept und Fotos: Walter Stand 12.01.2023