

Reissalat "Feurio"



Zutaten für zwei Personen:

1/2 mittlere Schale gekochter Basmati-Reis vom Vortag

2 EL Olivenöl

1 kleine getrocknete Chilischote

1 kleine rote Paprika

1 kleine Tomate

4 schwarze Oliven

1/2 Scheibe gekochter Schinken

1/2 Scheibe Emmentaler

grobes Meersalz

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL weißer Balsamico-Essig

1 Spritzer Worcestershiresauce

1. Chilischote entkernen und sehr fein hacken. Mit dem Olivenöl in einer kleinen Schale vermischen. 15 Minuten ziehen lassen.

2. Paprika putzen, in fingerbreite Streifen schneiden und mit einem Kartoffelschäler die Haut abschälen. Fein würfeln.

3. Tomate achteln, entkernen; ebenfalls die Häute abschälen und fein würfeln.

4. Oliven entkernen und hacken.

5. Schinken und Käse fein würfeln.

6. Alle Zutaten mit dem Reis vermengen, dann das Öl, den Essig, Salz, Pfeffer und

die Worcestershiresauce unterrühren.

7. Mindestens 1-2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Servieren Zimmertemperatur annehmen lassen.

Hinweise:

Wer es nicht so scharf mag, läßt die Chilischotenflocken beim Zugießen des Olivenöls in der Schale zurück, oder läßt sie von vorneherein weg.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 80 min, kleine Gerichte, Imbiss, Vorspeisen, Salate, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.01.2023