

Reissalat mit Schinken und Kapern (für ein Flying Buffet)



Zutaten für 6-8 Portionen:

125 g gekochter Basmati-Reis vom Vortag

2 EL Olivenöl

1/2 TL Chiliflocken oder eine kleine, frische Chilischote

2 EL Kapern

60-80 g gekochter Schinken

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL weißer Balsamico-Essig

1 Spritzer Worcestershiresauce

1. 1/2 TL Chiliflocken bzw. die entkernte und fein gehackte Chilischote mit dem Olivenöl, dem Balsamico-Essig und einem Spritzer Worcestershiresauce in einer Schale vermischen. 15 Minuten ziehen lassen.

2. Schinken fein würfeln.

3. Schinken und Kapern mit dem Reis vermengen, dann mit der Sauce. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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

Hinweise:

Für ein Flying Buffet rechnet man 2-3 EL Reissalat pro Portion.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Partygerichte, Flying Buffet, Reissalat, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023