

Exotischer Reissalat

Zutaten:

350 g Reis
300 g Zuckerschoten
1 Dose Mais
125 g Cashewnüsse
75 g Rosinen
1 große Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 l Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
3 TL Sojasauce (Dressing)
5 EL Sonnenblumenöl (Dressing)
3 EL Limettensaft (Dressing)
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Zuckerschoten in kleine Stücke schneiden.
- Den Reis in der Gemüsebrühe bissfest kochen.
- Nach der halben Kochzeit Schoten, Wein und Mais zugeben.
- Reis abschütten und etwas abkühlen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken
- Beides in etwas Öl glasig dünsten.
- Cashewnüsse kurz mitdünsten.
- Zusammen mit den Rosinen unter den Reis mengen.
- Sojasauce, Öl und Limettensaft zu einem Dressing verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Dressing unter den Reis rühren.
- Mindestens drei Stunden (evtl. auch über Nacht) durchziehen lassen.
- Auf einer Platte angerichtet servieren.