

Safran – Reis – Salat

Zutaten:

300 g Duftreis
1 Dose Kichererbsen
200 g Erbsen (TK)
½ TL Safranfäden
2 Tomaten
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
10 schwarze Oliven
2 hartgekochte Eier
1 EL Limettensaft
2 EL Balsamico
5 EL Kürbiskernöl
1 TL Senf
3 EL frischen Koriander (gehackt)
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Safranfäden 10 Minuten in heißem Wasser einweichen.
- Reis mit Limettensaft und Safran gar kochen.
- Erbsen etwa 5 Minuten blanchieren.
- Tomaten, Paprika, Oliven und Eier in kleine Stücke schneiden.
- Kleine Stücke mit Erbsen, Kichererbsen, Koriander und dem Reis vermengen.
- Balsamico, Öl und Senf verrühren.
- Salzen und pfeffern.
- Mit dem Salat gut vermischen.
- Evtl. noch einmal abschmecken.
- Gekühlt servieren.