

Klassisch, sommerlich, leicht: Italienischer Reissalat

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

300 g Reis (Basmati)
150 g Tomaten
150 g Gruyère
1 Bund Schnittlauch
100 g Würstchen
150 g Paprika
80 g schwarze Oliven, entkernt
80 g Essiggurken
80 g TK-Erbsen
200 g Thunfisch
Salz, Pfeffer

Dieser italienische Klassiker ist ein fester Bestandteil der warmen Monate in Italien und wird einfach überall und immer gegessen. Kein Wunder! Er ist schnell gezaubert und schmeckt dank der vielen verschiedenen Zutaten einfach unglaublich frisch und leicht. Einmal zubereitet und du wirst auch keinen Sommer mehr ohne können.

- 1 -

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, Reis

hinzugeben. Nach etwa 10 Minuten die Erbsen dazugeben und weitere 5 Minuten kochen.

- 2 -

In der Zwischenzeit Paprika waschen, Stielansatz und Kerne entfernen und Paprika in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen, halbieren und in Würfel schneiden. Gruyère in Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben.

- 3 -

Würstchen, Oliven und Essiggurken in Scheiben schneiden. Alles zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben.

- 4 -

Reis und Erbsen mit den anderen Zutaten vermengen.

- 5 -

Thunfisch und Schnittlauch dazugeben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank kaltstellen.