

Reissalat a la Judith bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Reis, 1 Salatgurke, 1 mittelgroße Zwiebel, 5-6 kleinere, festere Tomaten, 4 Eier, 1,5 Teelöffel mittelscharfen Senf, 4 Esslöffel Zitronensaft, 6 Esslöffel (Raps)Öl, 2 Teelöffel mildes Currypulver, 1,5 Päckchen TK - Schnittlauch, 1,5 Päckchen TK - Dill, 1 Teelöffel Honig, Kräutersalz, wenig Pfeffer, 4 Spritzer Worcestersauce.

Die Vorbereitungen:

Den Reis nach Anleitung kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.

Eier hart kochen.

Gurke schälen und in Würfel schneiden.

Tomaten und hart gekochte Eier achteln.

Zwiebel fein hacken.

Die Zubereitung:

In einer großen Schüssel aus folgenden Zutaten das Dressing rühren :

- Öl
- Senf
- Zitronensaft
- Worcestersauce
- Dill und Schnittlauch
- Curry
- Honig
- Pfeffer

Alle andere Zutaten dazugeben und vorsichtig vermengen. Mit Kräutersalz abschmecken.

Etwas ziehen lassen.