

Reissalat feurig - pikant bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Langkornreis, 200 gr Salami oder Kabanossi, 3 Paprikaschoten (rot, gelb, grün), 1 Dose Mais, 1 Dose Kidneybohnen, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1-2 Esslöffel Zitronensaft, 6-8 Esslöffel Weißweinessig, 4-5 Esslöffel Öl, etwas Salz, etwas Zucker, 1 Flasche Tomaten - Chili - Sauce (z.B. Texicana Salsa).

Die Vorbereitungen:

Reis kochen, abgießen und kalt abschrecken.

Zwiebel, Salami und Paprika würfeln.

Knoblauch hacken.

Mais und Kidneybohnen in ein Sieb abgießen und kurz mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Reis, Salami und Gemüse in einer Schüssel vermengen.

Zwiebelwürfel, Knoblauch, Essig, Öl, Zitronensaft, Gewürze und die Salsa - Sauce mit einem Schneebesen gut verrühren, über den Reis geben und alles miteinander mischen.

Ca. 1 Stunde ziehen lassen.