Mexikanischer Reissalat
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

300 gr Langkornreis, 1 Päckchen kleine Cabanossi - Würstchen (ALDI), 3 Paprikaschoten (gelb, grün, rot), 1 Dose Mais, 1 Dose Kidneybohnen, 1 Zwiebel, 1-2 Zehen Knoblauch (je nach Geschmack), 4 Esslöffel Weißweinessig, 6 Esslöffel Öl, 2 Esslöffel Zitronensaft, 1 Flasche Texicana - Salsa - Sauce (500 ml), etwas Zucker, etwas Pfeffer, 3 Spritzer Worcestersauce.

Die Vorbereitungen:

Reis nach Anweisung kochen, in ein Sieb abschütten und kalt abschrecken.
Zwiebel und Paprika würfeln, Cabanossi klein schnippeln, Knoblauch klein hacken.
Mais und Bohnen abtropfen lassen und kurz mit Wasser abspülen.

Die Zubereitung:

In eine große Schüssel aus Essig, Öl, Salsa - Sauce, Zitronensaft und Gewürzen eine Marinade mischen.
Übrige Zutaten dazugeben und gut vermengen.
Ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Guten Appetit!