



Reissalat mit Peperoni, frischen Cornichons und Sprossen

Die Sauce ist mit wenig Sojasauce und Ingwer leicht asiatisch angehaucht und der Reis ist mit viel Gemüse angereichert: Ein richtig schöner, frisch schmeckender Sommersalat. Er passt gut zu Grilladen, schmeckt aber auch solo, oder zusammen mit grünem oder anderen Salaten ausgezeichnet. Er sollte vor dem Servieren gut eine Stunde an der Sauce ziehen.

Zur Not kann man auch in Essig eingelegt Cornichons nehmen. Frische Cornichons sind aber die bessere Wahl. Man findet sie mittlerweile sehr oft an Frischmärkten oder sogar bei den Grossverteilern. Meist werden sie dort als "Snack-Gurken" bezeichnet.

Zutaten (2 Portionen)

100g	Reis (Langkornreis, Basmati)
70g	rote Peperoni
2-3	Cornichons
1	kleine Handvoll Radieschensprossen
3El	Oliveöl
1,5El	weisser Balsamico
1-2cm	Ingwer (fingerdick)
1	Knoblauchzehe
1Tl	Sojasauce
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Reis in Salzwasser gar kochen, abgiessen und auskühlen lassen bis er lauwarm ist.

Peperoni in kurze, möglichst schmale Streifen schneiden. Cornichons klein würfeln.

Oliveöl, Balsamico und Sojasauce vermischen, Knoblauch dazupressen, Ingwer

dazuraspeln. Mit Salz und Pfeffer zurückhaltend würzen. Lauwarmer Reis, Peperoni, Cornichons und die Sprossen zugeben und vermischen. 1 Stunde ziehen lassen. Vor den Anrichten eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Angerichtet habe ich den Salat auf jungem Lattich und Datteltomaten.



