

Exotischer Reissalat



Eine willkommene Abwechslung zum klassischen Härtdöpfelsalat: Edamame, Ananas und Avocado machen diesen exotischen Reissalat zum Hit der nächsten Grillparty.

Während manche Salate besser werden, wenn man sie etwas stehen und durchziehen lässt, schmeckt dieser Reissalat ganz frisch am besten. Weil Kräuter schnell an Geschmack verlieren, sollte diese Grillbeilage am besten direkt nach der Zubereitung serviert werden. Neben Peterli und Koriander bringen Ananas und Limette sommerliche Frische auf den Teller.

Für den Fall, dass Ananasstücke übrigbleiben sollten, können diese auf Grillspiesse gesteckt und als Dessert serviert werden, alternativ auch mit weiteren Früchten. Wer auf tierische Produkte verzichtet, kann bei diesem Gericht herzhaft zulangem, denn es ist komplett vegan. Unser Serviervorschlag: Füllen Sie den Reissalat für einen zusätzlichen Wow-Effekt in eine ausgehöhlte Ananas.

- 300 g Langkomreis
- 170 g geschälte und tiefgekühlte Edamame-Bohnen
- 4 EL Wasser
- 300 g frische Ananas, in mundgerechten Stücken
- ½ mittelgrosse rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Avocado, gewürfelt
- 1 grüne Chili, entkernt und fein gehackt
- 1 Handvoll Peterli, fein gehackt
- 1 kleine Handvoll Koriander, fein gehackt
- 40 g geröstete und gesalzene Erdnüsse
- Saft einer ½ Limette
- 2 EL Olivenöl
- Salz

1. Den Reis wie auf der Packung beschrieben zubereiten, vollständig auskühlen lassen und mit einer Gabel auflockern.
2. Während der Reis kocht, die Edamame-Bohnen in 4 EL Salzwasser für 3 bis 4 Minuten ganz leicht köcheln lassen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken.
3. Den Reis mit den Edamame-Bohnen und allen restlichen Zutaten vermischen, abschmecken und bei Zimmertemperatur servieren.

Zubereitungsdauer: circa 45 Minuten

La Grande Olivette La Baume Sauvignon Blanc Pays d'Oc IGP - 2019



Blasses Gelb mit grünen Reflexen. Intensive Aromen von Zitrusfrüchten, weissen Blüten und Holunder. Mittlerer Körper mit sehr saftiger Säure und angenehmem, rundem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)