

Türkischer Reissalat

Der perfekte Reissalat für den nächsten Grillabend



Für das Dressing alle Zutaten miteinander vermengen.

Den Reis nach Packungsanweisung kochen und mit Salz würzen. Anschließend in eine Schüssel geben und das Dressing hinzugeben. Alles miteinander vermischen.

Paprika, Karotten, Frühlingszwiebeln, Radieschen und Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Reis und all den anderen Zutaten vermengen.

Servieren.

Ein super leckerer, schneller und erfrischender türkischer Reissalat, der perfekt zu einem Grillabend, oder einfach nur als Beilage passt.

Zutaten für 1 Portionen:

Für den Salat:

- 1 Tasse** Reis (Jasminreis), ungekocht
- 1** Spitzpaprika, rot
- 1** Karotte(n)
- 3** Frühlingszwiebel(n)
- 1 kl. Dose/n** Mais
- 6** Radieschen
- 125 g** Mozzarella oder Feta-Käse
- 1 Handvoll** Oliven, grüne oder schwarze, entsteint

Für das Dressing:

- 1** Zitrone(n), Saft davon
- 2 EL** Granatapfelsirup
- 6 EL** Olivenöl
- 2** Knoblauchzehe(n)
- 1 EL** Dill
- 1 TL** Minze, getrocknet
- ½ TL** Salz