

pikanter Reissalat

MIT SAHNE-CURRY-DRESSING



Zutaten

FÜR EINE PARTYMENGE

Salat

- 325 g Reis
- 2 Dosen Mais
- 2 Dosen Erbsen
- 2 Gläser Champignons
- 1–2 Dosen Mandarinen
- 2 Pck. Hähnchenbrust

Dressing

- 1 Becher Sahne
- 1 Becher voll Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Curry
- Chilli



Zubereitung

- Reis kochen und auskühlen lassen
- Die anderen Zutaten in einem Sieb gut abtropfen lassen.
- Den Reis in eine große Schüssel geben, dann die restlichen Zutaten untermischen.
- Für die Soße 1 Becher Sahne mit der gleichen Menge Gemüsebrühe aufkochen.
- Mit viel Curry, evtl. Chilli, Salz und viel Pfeffer würzen und warm über den Reis und die anderen Zutaten geben. (Der Reis nimmt so die Soße auf.)
- Mindestens 2 Stunden ziehen lassen, am besten über Nacht.
- TIPP: Falls die Soße vom Reis komplett aufgesogen wurde, kurz vor dem Servieren noch mal ein wenig Gemüsebrühe dazugeben, sonst wird's zu trocken

Meine Tipps

- Die Zutaten können nach Belieben geändert werden.
- Es passen auch Äpfel oder Ananas, gebratene Zucchini, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli oder auch gebratene Shrimps