

Rezept

# Malaga-Reissalat

Ein Rezept von Malaga-Reissalat, am 26.04.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| 1 Beutel 8-Minuten-Reis (125 g)         | Salz  |
| 1 Knoblauchzehe                         | 2 EL Zitronensaft                                   |
| 2 EL Olivenöl                           | 4 Frühlingszwiebeln                                 |
| 1 kleine rote Paprikaschote (ca. 150 g) | Cayennepfeffer                                      |
| getrocknetes Oregano                    | 1 Dose Thunfisch in Olivenöl (Abtropfgewicht 140 g) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

- 1 l Salzwasser aufkochen, den Reis darin nach Packungsangabe garen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Reis aus dem Beutel in eine Schüssel geben.
- Den Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch, 1 EL Zitronensaft und Olivenöl zum lauwarmen Reis geben, alles gut mischen.
- Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden; die Hälfte beiseitelegen. Paprikaschote putzen, waschen, längs halbieren, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Hälfte der Zwiebelringe und Paprikawürfel zum Reis geben. Alles mit Salz, Cayennepfeffer und Oregano würzen.
- Thunfisch in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. In einer kleinen Schüssel mit 1 EL Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer mischen.
- Den Reissalat auf Teller verteilen. Den Thunfisch darauf anrichten, mit den restlichen Frühlingszwiebeln und Paprikawürfeln bestreuen.