

Rezept

Reissalat mit Ingwer und Aprikosen

Ein Rezept von Reissalat mit Ingwer und Aprikosen, am 20.04.2024

Zutaten

80 g Basmatireis	200 ml Gemüsebrühe
4 Stängel Frühlingszwiebeln	10 g frischer Ingwer
3 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	50 g Sprossenmix
1 Bund frisches Koriandergrün	100 g reife Aprikosen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 299 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in ein Sieb geben, unter fließendem kaltem Wasser abspülen. In der Gemüsebrühe ein Mal aufkochen lassen und zugedeckt bei milder Hitze nach Packungsanleitung quellen lassen, bis nahezu alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Offen ausdampfen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in schmale Ringe schneiden. Ingwer schälen und in winzige Würfelchen schneiden. Frühlingszwiebeln und Ingwerwürfel in eine Schüssel geben, mit dem Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Den gegarten Reis unterheben.
3. Die Sprossen grob hacken und mit dem Reis vermischen. Koriandergrün waschen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen.
4. Die Aprikosen waschen, trockentupfen, in Spalten schneiden und auf dem Reissalat anrichten. Mit dem Koriander bestreuen und servieren.