

Rezept

Reissalat mit Salami und Paprika

Ein Rezept von Reissalat mit Salami und Paprika, am 19.04.2024

Zutaten

300 g Langkornreis	Salz
150 g TK-Erbsen	150 g Salami (italienisch, ungarisch oder spanisch)
1 große rote Paprikaschote	1/2 Bund Petersilie
4 EL Weißweinessig	4 EL Gemüsebrühe oder Wasser
Pfeffer	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Tomatenmark	4 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Den Reis mit etwa 600 ml Wasser und Salz in einem Topf zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 12 Min. garen. Die Erbsen untermischen, zugedeckt weitere 5 Min. köcheln lassen, bis Reis und Erbsen gar sind. Offen etwas abkühlen lassen.
2. Die Salami häuten und in dünne Scheiben schneiden (große Scheiben halbieren oder vierteln). Die Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken.
3. Den Essig mit der Brühe, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Tomatenmark verrühren, das Öl unterschlagen. Reis und Erbsen mit Salamischeiben, Paprikawürfeln und Petersilie mischen, das Dressing unterziehen. Nochmals abschmecken und servieren.