

Rezept

Roter Reissalat mit Artischocken

Ein Rezept von Roter Reissalat mit Artischocken, am 30.09.2023

Zutaten

120 g Camargue-Reis (aus dem Bioladen)	Salz
je 1 geröstete und gehäutete rote und gelbe Paprikaschote (ersatzweise in Öl eingelegt, aus dem Glas)	2 Schalotten
	1/8 l Gemüsebrühe
2 Stangen Staudensellerie	1 Dose Artischockenherzen in Salzlake (ca. 240 g Abtropfgewicht)
1/2 Bund Basilikum	150 g rote und gelbe Kirschtomaten
3-4 EL Weißweinessig	1 EL Senf
Pfeffer	8 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Reis nach Packungsanweisung in ausreichend Salzwasser ca. 50 Min. garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen eventuell die Paprikaschoten im Ofen rösten, häuten und längs in Streifen schneiden (eingelegte Schoten abtropfen lassen und in Streifen schneiden). Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Brühe erhitzen, Schalotten hineingeben und die Brühe abkühlen lassen.
2. Währenddessen die Artischocken in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und vierteln. Den Sellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und längs halbieren. Basilikum abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Senf, 3 EL Essig, Öl und die abgekühlte Brühe mit dem Schneebesen gut verquirlen, salzen und pfeffern. Mit dem möglichst noch warmen Reis, Artischocken und Sellerie in einer Schüssel mischen und abkühlen lassen.
3. Paprika, Tomaten und drei Viertel des Basilikums unter den Reis mischen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Essig abschmecken. Vor dem Servieren mit dem restlichen Basilikum bestreuen.