

Bunter Reissalat



Zutaten:

125 g Reis
1 TL Salz
1/4 l Wasser
1 Dose Mandarinen
2 Gewürzgurken
3 EL Mayonaise
1 EL Mandarinenensaft
1 EL Gewürzgurkenwasser
Pfeffer
Salz
1 Dose Mais
100g Erbsen
Petersilie

Reis in Salzwasser kochen und danach ca 20 min quellen lassen. Mandarine und Gewürzgurken klein schneiden. Für die Salatsauce Mayonase, Gurkenwasser und Mandarinenensaft glatt rühren. Mit Pfeffer und Salz würzen. Mandarinen und Gewürzgurken in die Sauce geben. Erbsen, Mais und den abgekühlten Reis dazugeben. Das ganze ca 1h in den Kühlschrank stellen. Vor dem servieren mit Petersilie und Mandarinen dekorieren.