



Bunter Reissalat mit Frühlingsgemüse

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 40 Min.

200 g Reis	(Parboiled-) Reis nach Packungsanleitung garen und abkühlen lassen.
100 g Dosenmais	Mais in einem Sieb abtropfen lassen.
1 Bund Lauchzwiebeln	Lauchzwiebeln putzen und waschen. Das Grün in Röllchen und die Zwiebel in Würfel schneiden.
1 Bund Radieschen	Blätter entfernen, Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Wenn das Blattgrün noch schön ist, 5-6 Blätter waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden.
2 Tomaten	Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden.
3 EL Weißweinessig	Weißweinessig und Sonnenblumenöl gut mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 EL Sonnenblumenöl	
Salz	
Pfeffer (aus der Mühle)	

Reis, Mais und Gemüse mischen und das Dressing unterrühren.

Tipps: Passt gut zur Grillparty! Lecker auch ergänzt mit 100 g geräucherter Mettwurst oder mit Käse.