AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	**30 Min.**	**Frühling**	**international**

REISSALAT MIT FRÜCHTEN

Rezept: Alice Kuhn-Donat, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieser Reissalat ist eher süss. Mit gut reifen Früchten schmeckt der Reissalat am besten. Ein vielfältig variierbares Gericht für viele Gelegenheiten, vom Alltag bis zum grossen Grillanlass.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

40 g	Weinbeeren	2 EL	Mango-Chutney
200 g	Trockenreis	0.5	Mango, reife
2 EL	Pinienkerne	2 EL	Mayonnaise
1	Banane, gross, reife	2 EL	Weissweinessig
1	Apfel, mittelgrosser		Kräutersalz

ZUBEREITUNG

1. Weinbeeren in warmes Wasser einlegen. Reis nach Paketangabe kochen und erkalten lassen.
2. Pinienkerne kurz ohne Fett rösten. Banane in nicht zu dünne Scheiben, den Apfel in Stäbchen und Mango in Würfelchen schneiden.
3. Die Mayonnaise, den Mango-Chutney und die Weissweinessig zusammen rühren. Alle Zutaten mischen. Abschmecken

TIPP: Der Salat hält sich im Kühlschrank 2 Tage.