

Crispy Rice Salad

Mengenangaben für **4 Portionen**

Dressing

Zutaten:

- Knoblauchzehe: 1 Stück
- Zucker: 1 TL
- Sojasauce, salzreduziert: 2 EL
- Saft von einer halben Zitrone
- Wasser: 30 ml
- Chiliflocken (optional)

Zubereitung:

Für das Dressing alle Zutaten gut vermischen.

Crispy Rice Salad

Zutaten:

- Jasminreis gekocht: 500 g
- Rote Currypaste: 40 g
- Sesamöl: 20 g
- ½ Bund Koriander
- Jungzwiebel: 3 Stück
- (rote) Zwiebel: 1 Stück
- Salatgurke: 1 Stück
- Erdnüsse ungesalzen: 100 g
- Pfeffer: 1 Prise(n)
- Röstzwiebel (optional)

Zubereitung:

Gekochten Reis mit Currypaste und Sesamöl vermischen und auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (200°C Umluft) für ca. 20-25 Minuten knusprig backen. Den Reis nach ca. 10-15 Minuten einmal „umdrehen“. Eventuell gegen Ende noch kurz die Grillfunktion dazuschalten.

Koriander hacken, Jungzwiebel in feine Ringe schneiden. Gurke halbieren und in Scheiben schneiden, (rote) Zwiebel grob hacken.

Reis mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und das Dressing gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Belieben mit Röstzwiebeln bestreuen.

Nährwerte pro Portion:

Energie	Fett	Gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiss	Ballaststoffe	Salz
412 kcal	18 g	3,4 g	44 g	6,5 g	14 g	6,08 g	2,1 g

Allergen(e):

A - Gluten	E - Erdnüsse	N - Sesamsamen