

# Reissalat "Kerstin"



## Zutaten für eine Schüssel:

125 g Langkornreis (1 Tasse)  
2 Zwiebeln  
2 Äpfel  
2 kleine Bananen  
2 mittlere Gewürzgurken  
1 grüne Paprika  
1/2 Bund Schnittlauch  
1 EL neutrales Öl  
2 TL Curry  
1 TL Salz  
250 g gekochter Schinken

## Sauce:

75 ml Milch  
125 g Salatmayonnaise  
1 TL Essig  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Eine Tasse Langkornreis in 1 1/2 Liter kochendes Salzwasser (1 TL Salz) geben und 20 Minuten köcheln lassen. Garprobe machen. In ein Sieb schütten, kalt überbrausen und abtropfen lassen.

2. Zwei Zwiebeln schälen, klein würfeln, in Öl andünsten und Farbe annehmen lassen. Zwei Teelöffel Curry einrühren.

3. Erkalten und abgetropften Reis in die Salatschüssel geben und Zwiebeln untermischen.

4. Zwei geschälte und entkernte Äpfel, 2 kleine Bananen, zwei mittlere Gewürzgurken und eine

entkernte Paprika kleinschneiden, 1/2 Bund Schnittlauch fein hacken und in den Reis geben. Den gekochten Schinken fein schneiden und unterheben.

5. 75 ml Milch und 125 g Salatmayonnaise, 1 TL Essig, Salz und Pfeffer mischen, abschmecken und in den Reis geben.

6. Mindestens 2 Stunden mit Alufolie bedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

7. Mindestens eine Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen.

## Hinweise:

Traditioneller und beliebter Partysalat.

Reissalat kann schon bis mittags gemacht werden. Schmeckt dann eigentlich noch besser, weil er länger gezogen hat.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 210 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Reissalat, deutsch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 11.06.2024