

# Reissalat mit Avocado, Tomaten und Krabben



## Zutaten für vier Portionen:

1 Tasse Reis (ca. 125 g)  
1/2 TL Salz  
1 Avocado  
8 TL Zitronensaft  
300 g geschälte Tomaten aus der Dose  
1 kleinere rote Zwiebel  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
3 Spritzer Tabasco  
150 g Krabben in Lake

1. Reis gut waschen und mit zwei Tassen Wasser und 1/2 TL Salz im geschlossenen Topf bei kleinerer Hitze ca. 15 min kochen. Nach dem Aufkochen einmal umrühren, um den Reis gleichmäßig zu verteilen. Garprobe machen, Reis mit Spatel locken, Topf vom Herd nehmen und Reis bei geschlossenem Deckel ausdämpfen und abkühlen lassen.

2. Avocado schälen, halbieren und den Stein entfernen. In Stückchen schneiden, den Zitronensaft zufügen und mit dem Schneidstab nicht zu fein pürieren. Etwas von der

Avocado zum Garnieren übrig lassen.

3. Die rote Zwiebel sehr fein würfeln und mit den gewürfelten Tomaten zur Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco herzhaft abschmecken und mit dem Reis und den abgetropften Krabben vermengen. Eventuell nochmals nachwürzen.

4. Mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

## Hinweise:

Im Sommer kann man natürlich auch gut gereifte frische Tomaten nehmen, enthäutet, entkernt und gewürfelt.

Zwiebelwürfel eventuell vor der Zugabe kurz blanchieren. Dazu in ein Sieb geben und es kurz in einen Topf mit siedendem Wasser halten.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, Salate, Meeresfrüchte, Krustentiere, französisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter  
Stand 12.01.2023