

# GRENZENLOS KOCHEN

## REISSALAT

WIE NICKI IHN UNS ZAUBERT...



### Zutaten (4 Personen)

200 gr eingelegte getr. Tomaten

3 Paprika

1 Bund Lauchzwiebel

200 gr Emmentaler am Stück

300 gr Reis Parboiled

Olivenöl

Salz & Pfeffer

Den Reis kochen und kaltstellen.

Die Paprika im Ofen bei 200 Grad für etwa 30 Minuten backen. Mit einem feuchten Tuch zudecken und kurz kalt werden lassen. Danach vorsichtig die Haut abziehen und die Paprika in Streifen schneiden.

Die restlichen Zutaten ebenfalls kleinschneiden und alles in einer großen Schale mischen. Anschließend den kalten Reis unterheben, mit Öl, Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 Stunden kaltstellen und durchziehen lassen.

**STATT DER FRISCHEN PAPRIKA KÖNNT IHR NATÜRLICH AUCH  
EINGELEGTE PAPRIKA AUS DEM GLAS VERWENDEN.  
BUON APPETITO WÜNSCHT EUCH EURE NICKI**



**MüZe Süd**

Familienzentrum Stuttgart e.V.