

Grillade Reissalat von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

| | |
|------------------------------|--|
| 500 g Wildreis | |
| 1.5 Liter Bouillon (flüssig) | |
| 2.5 Stück Pepperoni | in verschiedenen Farben, klein gewürfelt |
| 1.0 dl Essig | |
| 1.0 dl Öl | |
| 1.0 g Salz | |
| 1.0 g Pfeffer | |
| 1.0 Stück Zwiebeln | in kleine Würfel schneiden |

Bouillon aufkochen. Reis zugeben, offen 18-20 Minuten kochen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Reis abkühlen lassen.

Für die Sauce alle Zutaten verrühren, würzen.

Kurz vor dem Servieren Reis, Gemüse, Zwiebeln sorgfältig mit der Sauce mischen.