

Reis-Käsesalat

Ein cremiger Reissalat mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Rucola

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 100 g Milchreis
- Salz
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 gelbe Paprikaschote
- 100 g Emmentaler oder Gouda
- 1 Bund Rucola (Rauke)
- 125 ml Orangensaft
- 1 EL Kräuteressig
- 1 TL Senf
- 150 g Dr. Oetker Crème légère

1 Vorbereiten:

Milchreis in Salzwasser nach Packungsanleitung kochen, auf einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden. Paprikaschote putzen und in feine Streifen schneiden. Emmentaler oder Gouda in feine Streifen schneiden.

2 Zubereiten:

Salatzutaten vermengen. Rucola verlesen, waschen, abtropfen lassen, grob hacken und die Hälfte unter den Salat geben. Orangensaft, Kräuteressig, Senf und Salz verrühren. 3 Esslöffel der Soße mit Crème légère verrühren, übrige Soße unter den Salat geben und etwa 1 Std. durchziehen lassen.

3 Salat mit Salz abschmecken und mit dem restlichen Rucola und der Soße servieren.