



Orientalischer Reissalat

Zutaten:

- 250 g Jasminreis
- 1 Süßkartoffel (alternativ 500 g Möhren)
- 1 Gurke
- 1 Mango
- 2 Bio Limetten
- 2 EL Öl (zum anbraten)
- 4 EL Erdnussöl
- 1 handvoll Koriander frisch
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Honig
- 2 TL Salz
- 3 TL Currypulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Koriander gemahlen



Zubereitung:

Reis nach Packungsanweisung kochen. Süßkartoffel schälen und in Würfel schneiden, in 2 EL Öl noch bissfest anbraten. Den gekochten Reis mit 2 TL Salz, Abrieb einer Limette, Saft von 2 Limetten, Honig, Erdnussöl, Currypulver, Kreuzkümmel und Koriander gemahlen würzen. Mango und Gurke ebenfalls in Würfel schneiden. Von dem frischen Koriander nur die Blätter abzupfen und hacken. Zwiebel sehr fein Würfeln. Alle Zutaten nun zum Salat geben und vermischen.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de