

## Scharfer Curry Reissalat

(für 4 Personen)

### Zutaten:

- 400g Langkornreis
- 1 rote Peperoni
- 1 Peperoncino
- eine grosse Hand voll (ca. 50g) Rosinen/Sultaninen
- 1 Frühlingszwiebel (nur das Grüne)
- 3 übertolle Teelöffel Currypaste
- ein paar Prisen Garam Masala Gewürzmischung (Pulver)
- 50g low fat Mayonnaise
- 1 Esslöffel Weisswein-Essig
- 3 Esslöffel Öl
- Salz
- Pfeffer

### Vorbereitung:

- Peperoni ausnehmen, waschen und in ganz kleine Würfel schneiden.
- Peperoncino klein schneiden und je nach Schärfewunsch Kernen entfernen.
- Frühlingszwiebel waschen und das Grüne in dünne Scheibchen schneiden.
- Die Salatsauce herstellen aus:
  - 50g low fat Mayonnaise
  - 3 Esslöffel Öl
  - 1 Esslöffel Weisswein-Essig
  - Salz
  - Pfeffer

Alternative: Fix-Fertig Salatsauce nehmen französische Art.

### Zubereitung:

- In einem grossen Topf den Reis in der doppelten Menge gesalzenem Wasser kochen.
- Etwa 10 Minuten vor Schluss zuerst die Currypaste und das Garam Masala unterrühren und etwas später die Peperoni, Peperoncino, Frühlingszwiebeln und Rosinen.
- Am Ende vom Herd nehmen und die Salatsauce gut unterrühren.
- In eine Salatschüssel leeren und mit Frischhaltefolie bedecken.
- Im Kühlschrank beliebig lange ziehen lassen, gerne auch über Nacht.

### Tipp:

- Passt im heissen Sommer super zu Grilladen.
- Schöne Farben: gelb, rot, grün
- Mit der angegebenen Gewürzmenge wird der Salat relativ scharf. Ich mag das. Ansonsten einfach weniger Currypaste zugeben.



Rodolfos

Lieblingsrezepte