Leckerer Reissalat mit Thunfisch

Zutaten für 4 Portionen

- 150 g Reis (gekocht)
- 1 Thunfisch aus der Dose (im eigenen Saft)
- 1 Zwiebel
- 3 Tomaten (klein)
- ½ Paprika
- 3 Gewürzgurken
- 2 EL Gewürzgurken-Sud
- 4 EL Miracel Whip (oder eine andere leichte Salatcreme / Mayonnaise)
- Salz und Pfeffer
- Petersilie

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Koche den Reis (nach Anleitung auf der Verpackung), gieße ihn dann ab und lasse ihn abkühlen.
2. Schäle die Zwiebel. Schneide die Zwiebel, die Gewürzgurken, Tomaten und Paprika in sehr kleine Würfel. Gieße parallel den Thunfisch ab.
3. Verrühre die Mayonnaise mit 2 Esslöffeln Sud aus dem Gewürzgurken-Glas und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.
4. Gib den Reis, den Thunfisch, das kleingeschnittene Gemüse und die Salatsoße in eine Schüssel und verrühre alles vorsichtig. Stelle den Thunfischsalat mit Reis zum Durchziehen in den Kühlschrank.
5. Serviere ihn mit frischer Petersilie und lasst es euch schmecken!

Mein Tipp: Du kannst den Thunfisch-Reissalat noch nach Belieben aufpeppen und variieren. Füge weiteres Gemüse wie Paprika oder Mais hinzu. Ich mag ihn auch sehr gern mit ein paar Kapern oder Silberzwiebeln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.