



Einfacher Reissalat mit Mandarinen

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Reis (Parboiled, Langkorn oder Wildreis)
- 250 g Joghurt Salatcreme
- 1 Dose Mandarine (klein)
- 150 g Kochschinken
- 2 Paprika (1x rot, 1x grün)
- 1 Zwiebel (kleine)
- 2 TL Sojasauce
- 1 Dose Mais (klein)
- 2 EL gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch oder Petersilie)



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 22 Minuten

Ruhezeit:

30 Minuten im Kühlschrank

Zubereitung:

1. Koche den Reis zuerst nach Packungsanleitung in Salzwasser. Bei der von mir verwendeten Sorte dauert das genau 12 Minuten.
2. Währenddessen bereitest du die anderen Zutaten vor. Wasche die Paprikaschoten, entkerne sie und schneide sie in kleine Würfel. Die Zwiebel schälst du ebenfalls und schneidest sie sehr klein. Gib das Gemüse in eine große Schüssel.
3. Nun nimmst du dir den Kochschinken und schneidest ihn in kleine Stücke. Gib ihn in die Schüssel. Gieße den Mais ab und füge ihn ebenfalls zu.
4. Wenn der Reis gar ist, spülst du ihn gut unter kaltem Wasser ab. Wenn er ausgekühlt ist, vermischst du ihn mit den anderen Zutaten in der Schüssel.
5. Zum Schluss gießt du nun noch die Mandarinen ab, schneidest sie etwas klein und fügst sie mit der Joghurt-Salatcreme zu den anderen Zutaten. Wenn du es nicht ganz so cremig haben willst, nimmst du nicht gleich das ganze Salatcreme-Glas, sondern fügst nur soviel zu, wie du gern hättest.
6. Verrühre alles gut und schmecke den Salat mit Sojasauce und frischen Kräutern ab.



Lass den Reissalat anschließend bis zum Verzehr im Kühlschrank ruhen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

