

schnell + einfach

Betty Bossi

# Reissalat mit Crevetten

Aus «Leichte Küche», 1992



Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

- |       |                         |
|-------|-------------------------|
| 150 g | Wildreis Mix            |
| 5 dl  | Gemüsebouillon, siedend |
| 3 EL  | Kräuternessig           |
| 2 EL  | Baumnussöl              |
| 2 EL  | Sonnenblumenöl          |
| 1     | Avocado                 |
| ½     | Zitrone                 |
| 200 g | Cocktailcrevetten (MSC) |
| 2     | Tomaten                 |
| ½ TL  | Salz, wenig Pfeffer     |
| 2 EL  | Kerbelblättchen         |

Portion: 371 kcal, E 15 g, Kh 32 g, F 20 g

## 1. Schritt



**Reis** in die **Bouillon** geben, Hitze reduzieren, bei kleiner Hitze ca. 18 Min. köcheln. In eine Schüssel geben, etwas abkühlen.

## 2. Schritt



**Essig** und **Öl** verrühren, unter den Reis mischen. **Avocado** in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. **Zitrone** auspressen, Saft mit der Avocado und den **Crevetten** auf den Reis geben.

## 3. Schritt



**Tomaten** in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, begeben, alles sorgfältig mischen, würzen. **Kerbelblättchen** darauf verteilen.

Miele

Feines vom Miele Kochfeld  
Miele. Immer Besser.