

Reissalat mit Thunfisch

Zutaten:

250 g Duftreis
1 rote Paprika
250 g Schmand
75 g schwarze Oliven
1 Bund Lauchzwiebeln
2 Dosen Thunfisch
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
3 EL Senf
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

- Reis in Salzwasser garen.
- Zwiebeln und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Thunfisch abtropfen lassen und auseinanderzupfen.
- Schmand, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.
- Den Reis mit kaltem Wasser erschrecken.
- Reis, Thunfisch, Paprika, Oliven und Zwiebeln vermischen.
- Schmand – Senfmischung unterrühren.
- Schnittlauch und Petersilie klein hacken.
- Kräuter unter den Salat rühren.
- Den Salat etwa 4 Stunden ziehen lassen.