

# Reissalat mit Zuckerschoten

## Zutaten:

350 g Reis  
300 g Zuckerschoten  
100 g Bambussprossen  
1 l Gemüsebrühe  
2 TL Senf  
5 EL Sonnenblumenöl  
5 EL Balsamico-Essig  
1 TL Paprikapulver  
1 Dose Mais  
Salz, Pfeffer, Kresse

## Zubereitung:

- Zuckerschoten klein schneiden.
- Den Reis in der Gemüsebrühe kochen.
- Nach der halben Kochzeit die Schoten, die Bambussprossen und den Mais unterrühren.
- Senf, Öl, Essig zu einem Dressing verrühren.
- Dressing mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
- Reis etwas abkühlen lassen.
- Das Dressing unter den Reis rühren.
- Mindestens eine Stunde durchziehen lassen.
- Auf einer Platte anrichten und mit Kresse überstreuen.