



Reis-Salat „Gute Laune“

Zutaten:

<i>250g</i>	<i>Gute Laune Käse</i>
<i>2 Tassen</i>	<i>Reis</i>
<i>30g</i>	<i>getrocknete Tomaten</i>
<i>2</i>	<i>Paprika</i>
<i>1</i>	<i>Stange Porree</i>
<i>3 EL</i>	<i>Balsamico Essig</i>
<i>2 EL</i>	<i>Olivenöl</i>
<i>1 EL</i>	<i>Tomatenmark</i>
<i>1 EL</i>	<i>Gute Laune Gewürzmischung</i>
	<i>Salz & Pfeffer</i>

Zubereitung:

Reis nach Anleitung und gewünschter Konsistenz kochen. Nach dem Abgießen mit Olivenöl vermengen und abkühlen lassen. Paprika in feine Würfel, Porree in feine Ringe und getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Käse in kleine Würfel schneiden. Essig, Tomatenmark und Gewürzmischung mischen und mit Reis, Paprika und Porree vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Abschluss den Käse locker unterheben.
