



2A

Vegetarisch

## Frischer Reissalat mit Roter Bete und Radieschen



Zubereitungszeit  
25 minuten



Portionen  
Voor 1 persoon

## Zubereitungsart

- 1 Den Reis gemäß der Anleitung auf der Verpackung kochen. Abgießen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kirschtomaten in Viertel und Gurke, Radieschen und Rote Bete in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel würfeln und Minze, Petersilie und Basilikum fein hacken. Den Reis mit Gurke, Kirschtomaten, Radieschen, Roter Bete, Kapern und der Zwiebel vermengen. Ein Dressing aus Olivenöl, Zitronensaft und -zeste, Pfeffer und Salz zubereiten. Den Salat mit dem Dressing besprenkeln und mit den grünen Kräutern abschließen.

## Zutaten

- ☐ 1 Beutel PS. food & lifestyle sojarijst
- ☐ 100 g Gurke
- ☐ 4 Kirschtomaten
- ☐ 4 Radieschen
- ☐ ½ gekochte Rote Bete
- ☐ ¼ rote Zwiebel
- ☐ 1 EL Olivenöl
- ☐ 1 EL Kapern
- ☐ 1 TL Zitronenzeste
- ☐ 1 TL Zitronensaft
- ☐ 5 g frische Minze
- ☐ 5 g frische Petersilie
- ☐ 5 g frisches Basilikum
- ☐ Pfeffer
- ☐ Salz

## Nährwerte pro Person

|               |          |
|---------------|----------|
| Energie       | 330 kcal |
| Kohlenhydrate | 18 g     |
| Fett          | 12 g     |
| Ballaststoffe | 8 g      |
| Eiweiß        | 33 g     |