

Feine Genussmomente mit Brunos

Reis Randen Melonen Salat



30 Minuten



4 Portionen

Zutaten

240 g	Langkornreis roh
5 dl	Biotta Randensaft
1	Honigmelone
100 g	Kresse und gemischte Sprossen
1 KL	schwarzer Sesam
½ KL	Wasabi-Paste oder Wasabi-Pulver
1 dl	Sushi Reis Marinade Bruno's Salatsauce Fitness

Wie wär's mit einer exotischen Salad Bowl? Der Reis Randen Melonen Salat erhält durch die Zutaten einen asiatischen Touch. Der Randensaft verleiht dem Reis eine wunderbare Farbe. Doch nicht nur das Auge hat Freude an diesem Salat. Die süsse Honigmelone, die scharfe Wasabi-Paste und die aromatischen Sprossen machen den Salat zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Zubereitung

1. Den Langkornreis im Reiskocher oder in der Pfanne zusammen mit dem Randensaft und einer Prise Salz weich garen. 2. Den gekochten Reis etwas abkühlen lassen, mit der Sushi Reis Marinade marinieren und etwas Wasabi-Pulver darüber geben. Alles gut miteinander vermengen. 3. Bruno's Salatsauce Fitness dazu geben und nochmals gut umrühren. 4. Die Honigmelone in feine Streifen schneiden und zu kleinen Rosen rollen. 5. Den Reissalat in Bowls geben und mit den Honigmelonen-Rosen, der Kresse und den Sprossen anrichten. 6. Zum Schluss mit dem schwarzen Sesam bestreuen und mit etwas Bruno's Salatsauce Fitness beträufeln.

Wir wünschen ä Guetä!



brunosbest.ch