

Madagassischer Reissalat



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Karotte
- 1 Bund Schnittlauch
- 100g Erbsen
- 1 große Paprika
- 1 Bund gemischte Kräuter (z.B. Rosmarin, Sellerie)
- 250g gewürfelter Speck
- 2 EL Soja-Öl oder Nussöl
- 150g weißer Reis (kein klebriger Reis!)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- nach Belieben 1-2 scharfe Chilischoten



Zubereitung:

1. Koche den Reis in einem Topf mit etwa 1,5 Liter Wasser und lasse ihn abkühlen.
2. Schneide die Karotte, den Schnittlauch und die Paprika klein.
3. Brate den Speck in einem Topf oder einer Pfanne mit etwas Öl bei geringer Hitze an. Gib etwas Salz und Pfeffer hinzu.
4. Das geschnittene Gemüse und das restliche Öl hinzugeben und bei gleicher Hitze weiterbraten.
5. Gib den gekochten Reis hinzu. Brate die Masse weiter und rühre sie gut durch.
6. Dann nimmst du den Topf vom Herd. Schneide den Bund Kräuter und nach Geschmack die Chilischoten klein und gib diese ebenfalls hinzu.
7. Nochmals gut durchrühren und servieren.

