

Wildreissalat mit Tomaten und Oliven

by Andreas - Sonntag, März 28, 2021

<http://mundgericht.de/index.php/wildreissalat-mit-tomaten-und-oliven/>



Ich bin ein Fan von Wildreis. Sein nussiges Aroma begeistert mich immer wieder. Hier mal ein Salat mit dem dunklen Reis.

1 Zwiebel

2 Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

10 Cherrytomaten

50 gr. grüne Oliven (ohne Kern)

50 gr. Rosinen

150 ml Rotwein

1 EL Weißweinessig

2 EL Olivenöl

½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)

Zucker

Pfeffer

Salz

Den Reis gar kochen und in einem Sieb abkühlen lassen. Unterdessen die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein würfeln. Mit dem Rotwein und einer Prise Pfeffer in einem Topf ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Rosinen, den Weißweinessig, das Olivenöl, den Kreuzkümmel, Zucker und Salz dazugeben und alles ziehen lassen.

Die Frühlingszwiebeln und die Oliven in dünne Ringe schneiden, die Tomaten halbieren.

Abschließend den abgekühlten Wildreis, die Marinade, die Frühlingszwiebeln, die Oliven und die Tomaten in eine Schale geben und gut vermengen. Der Salat sollte dann noch ca. 30 Minuten ziehen.

Weitere Empfehlungen:

Quellersalat mit Chilischoten

Der knackige Quellersalat passt prima zu gebratenem Fisch. Aber Vorsicht: sehr scharf! Wer das n...

Avocado-Thunfischsalat

Die ursprünglich aus Mexiko stammenden Avocados lassen sich sehr vielseitig einsetzen. Was die ...

Artischocken-Apfelsalat

Passt gut als Beilage zu Fleischspeisen. Ist aber auch als kleines Tapasgericht mit frischem Bro...