

Variantenreicher Reissalat

Zutaten für 4 Portionen

2 Tassen Reis
1 Salatgurke
1 Paprikaschote, rot
500 g Joghurt
evtl. Milch
Salz und Pfeffer
Paprikapulver
1 Zwiebel
400 g Hühnerbrust
Öl



Zubereitung

Den Reis mit der doppelten Menge Wasser und etwas Salz garkochen.

Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen, in kleine Stücke (1,5 x 1,5 cm) schneiden und in etwas Öl braten. Danach zur Seite stellen.

Gurke und Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Joghurt mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, wenn das Joghurt zu fest ist, etwas Milch dazugeben.

Nun alle Zutaten in einer großen Schüssel mit dem Joghurtdressing mischen. Nach zwei bis drei Stunden im Kühlschrank ist alles gut durchgezogen.

Der Reissalat ist ein sommerliches, frisches Gericht, bei dem Gemüse und Fleisch nach Lust und Laune variiert werden können.