

Schwarzer Reissalat

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

250 g schwarzer Vollreis
(z.B. Riso Venere)
6 dl Wasser, siedend
1 ½ Teelöffel Salz

4 Esslöffel Weissweinessig
1 dl Olivenöl
2 Esslöffel helle Sultaninen
50 g Pinienkerne, geröstet
½ Teelöffel Salz
wenig Pfeffer

- 1 Reis kalt abspülen, gut abtropfen, ca. 25 Min. kochen (siehe Tipp). Pfanne von der Platte nehmen, salzen, abtropfen.
- 2 Aceto und Öl verrühren, Sultaninen und Pinien beigegeben, Sauce würzen, mit dem noch lauwarmen Reis mischen.

TIPP

Miele

- Reis mit nur 4 dl Wasser in eine Steamer-
schale geben, 25 Min. bei 100 Grad im Miele
Dampfgarer oder Steamer garen, salzen.
- Romanesco in einer gelochten Steamer-
schale 8 Min. bei 100 Grad im Miele Stea-
mer oder Dampfgarer knapp weich garen.

Weitere Infos und Tipps unter:
www.miele.ch

