Curry-Reis-Salat

Der Curry-Reis-Salat nach diesem tollen Rezept kommt bei allen Gästen gut an. Man kann ihn als Vorspeise und Beilage reichen oder auf dem Büffet anbieten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

160 g	Langkornreis
300 ml	Wasser
1 EL	Suppenwürze
1 Prise	Salz
6 EL	Weißweinessig

Für den Curry-Topfen

200 g	Topfen
100 g	Sauerrahm
1 EL	Ketchup
1 EL	Currypulver
1 Prise	Paprikapulver
1 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Curry-Reis-Salat** zuerst einen Topf mit Wasser, Suppenwürze und Salz zum Kochen bringen. Den Reis darin nach Packungsanweisung weich kochen, anschließend auskühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Curry-Topfen zubereiten: Topfen mit Sauerrahm in eine Schüssel geben und vermischen, bis eine cremige Masse entsteht.

3. Jetzt das Ketchup untermengen und mit viel Curry, Paprikapulver und Zucker abschmecken.

4. Den abgekühlten Reis in eine Schüssel geben und mit Curry-Topfen und Essig vermischen.

5. Danach eine Kaffeetasse mit kaltem Wasser ausspülen, den Curry-Topfen-Reis hineindrücken und auf einen Teller mit gemischtem Blattsalat stürzen.

Tipp

Der Curry-Reis-Salat passt perfekt als kalte Vorspeise. Das Gewürz Curry liefert viele Vitamine und ist verdauungsfördernd, senkt das Fieber und lindert Magen-Darmprobleme. Aber Vorsicht bei einer Überdosis, deswegen nur in kleine Mengen verwenden.