

## Reissalat



«Bei Tischlein deck dich habe ich bzw. haben mein Küchenteam und ich mitgemacht, weil wir es enorm zu schätzen wissen, dass wir jeden Tag aufs Neue mit den tollsten Grundprodukten arbeiten dürfen. Dies ist ein Privileg und leider nicht jedem gegönnt. Aus diesem Grund wollen wir mit unseren Rezepten diejenigen unterstützen, die es im Leben im Moment nicht so einfach haben und für die Tischlein deck dich in dieser Lebensphase eine wertvolle Unterstützung ist.»

**Reto Lampart** | Gourmet-Restaurant Lampart's, Hägendorf | [www.lamparts.ch](http://www.lamparts.ch)

### Reissalat

#### Zutaten

- 150 g Reis
- 100 g Salakis
- 2 Peperoni
- 100 g Schinken
- 2 TL Senf
- 6–8 EL Öl
- 4 EL Essig
- wenig Salz
- wenig Pfeffer
- Peterli oder Schnittlauch
- Zwiebeln

#### Zubereitung

- Reis in gesalzenem Wasser kochen
- Senf, Öl, Essig, Salz und Pfeffer zu einer Sauce vermischen
- Salakis, Peperoni und Schinken in Würfel schneiden
- Reis kalt werden lassen und die vorbereiteten Würfel untermischen und mit der Salatsauce marinieren

#### Tipp

Nach Belieben mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und verfeinern.

**Guten Appetit!**

