

REIZZ-SALAT

mit Frühlingszwiebeln

ZUTATEN

- 250 g REIZZ
- 650 ml Gemüsebrühe
- 1 Salatgurke
- 250 g Tomaten / Cocktailtomaten
- 1 Bund Basilikum
- 1/2 Bund Frühlingszwiebel
- etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Chili

FÜR DIE MARINADE

- 4 EL Balsamico Essig
- 1 TL Honig
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1/2 Zitrone, Saft
- 8 EL Olivenöl
- etwas Salz, Pfeffer, Chili

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel cremig schlagen.
2. Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen, REIZZ zugeben und 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
3. Vom Herd nehmen und 10 Minuten nachquellen lassen. Ggf. abgießen und den heißen REIZZ zur Marinade geben.
4. Umrühren und durchziehen lassen, bis der REIZZ vollständig abgekühlt ist (kann gut bereits am Vortrag gemacht werden und im Kühlschrank gelagert werden).
5. Salatgurke in kleine Würfel schneiden und zugeben.
6. Tomaten in kleine Würfel schneiden (Cocktailtomaten halbieren).
7. Basilikum fein hacken und zugeben.
8. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und zugeben.
9. Salat vermengen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und servieren.
10. Guten Appetit!

