

Rezept des Monats

Mai

Enselada de Arroz

- 150 g Reis
- 3 Eier
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- 1/3 Salatgurke
- 3 EL Salatöl
- 3 EL Essig
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer



Den Reis mit Salz in ausreichend Wasser kochen und erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Eier hart kochen, abkühlen lassen und klein schneiden. Die Zwiebel klein hacken, Tomate würfeln. Die Salatgurke schälen und ebenfalls klein würfeln. Aus Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Soße herstellen.

Alle Zutaten vermischen und anrichten.

Guten Appetit!