

BUNTER REIS-SALAT

Die kleine
Kinderküche

Ihr braucht:

1 große Tasse Langkornreis
1 großes Glas Erbsen mit Karotten
1 Dose Mandarinen-Stücke
200 Gramm Fleischwurst
am Stück (ohne Knoblauch)

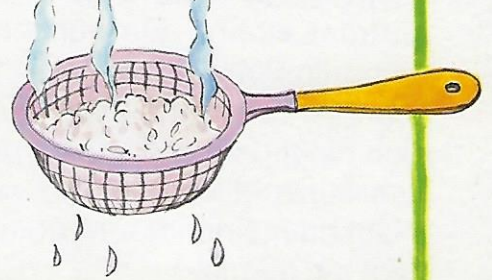
3 Eßlöffel Mayonnaise
3 Eßlöffel Joghurt
1 Eßlöffel Essig
1 Teelöffel Curry
1 Teelöffel Zucker
1 Prise Salz



1. Reis mit 2 Tassen Wasser und einem halben Löffelchen Salz in einem Topf zum Kochen bringen und bei leichter Hitze 18 Minuten weiterkochen lassen.



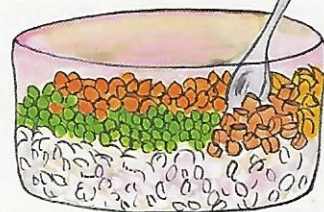
2. Dann zum Abkühlen in ein Sieb schütten.



3. Mandarinen-saft in eine Tasse gießen. Von Erbsen und Karotten die Flüssigkeit abgießen. Wurst in kleine Würfel schneiden.



4. Alle Zutaten mit dem abgekühlten Reis in einer großen Schüssel mischen.



5. In einem Becher die Mayonnaise mit Joghurt, Essig, Curry, Zucker, Salz und etwas Mandarinen-saft verrühren.



6. Die Soße über den Salat schütten, alles nochmal gut verrühren und vor dem Essen eine halbe Stunde durchziehen lassen.
Guten Appetit!

