



Knuspriger Reissalat (inspiriert von Nam Khao)

Für den Reis:

200 g Lien Ying Jasmin Reis

2 Esslöffel Kokosraspeln

1 Ei

1 Esslöffel Lien Ying Bio Rote Curry Paste scharf

1 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Salz

2 Esslöffel Fischsauce

Für den Salat:

2 Frühlingszwiebeln

1 kleine rote Zwiebel

2 Esslöffel geröstete Erdnüsse

2 Esslöffel Korianderblätter

2 Esslöffel Minzblätter

100 g Schweinefleisch, gekocht und zerkleinert (optional)

2 Esslöffel Kokoschips

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Dressing:

2 Esslöffel Fischesauce

2 Esslöffel Limettensaft

1 Teelöffel Zucker

1 Knoblauchzehe

1 kleine rote Chili

Dazu optional:

Romanasalatherzen

Knuspriger Reissalat (inspiriert von Nam Khao)

1.

Den Reis nach Packungsanleitung zubereiten und dann abkühlen lassen. Den gekochten und abgekühlten Reis in eine Schüssel geben. Die Kokosraspeln, rote Currypaste, Ei, Zucker, Salz und Fischesauce hinzufügen. Alles gut vermischen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den gewürzten Reis gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Den Reis ca. 30-40 min. backen, dabei alle 10 min. umrühren, damit er gleichmäßig knusprig wird. Dann leicht abkühlen lassen.

Frühlingszwiebel, rote Zwiebel, Chili und Knoblauch fein hacken. Korianderblätter, Minze und Erdnüsse hacken.

Für das Dressing die Fischsauce, den Limettensaft, den Zucker, den Knoblauch und Chili vermischen. Evtl. noch 1-2 EL Wasser dazugeben.

In einer großen Schüssel die Frühlingszwiebeln, rote Zwiebel, geröstete Erdnüsse, Korianderblätter, Minzblätter, ggf. Schweinefleisch, und Kokoschips vermengen.

Den knusprigen Reis vorsichtig in die Schüssel mit den vorbereiteten Zutaten geben und alles gut vermengen. Dann das Dressing darüber geben und nochmal gut vermischen.

Den Salat sofort servieren. Nach Belieben mit Romanasalatherzen servieren.