



Einavs & Silvias Reissalat

Chef: Silvia Nacamulli

Rezepttyp: Salat, Hauptspeise

Vorbereitung: 15 min

Die Menge ist angegeben für **4-6 Portionen/Personen**

Foto: Name

Küche: sefardisch, (V) vegan, (P) parve

Gesamtzeit: 30 min

wie beim **2. Gefilte Fest Dresden, 2016**

Dieser Reissalat gehört zu unseren absoluten Lieblingsgerichten. 2016 hat ihn Silvia Nacamulli uns beim 2. Gefilte Fest Dresden gezeigt und seitdem finden nur wenige Vereinstreffen ohne ihn statt. Silvia hat sich einerseits durch die moderne, vielfältige Küche ihrer Wahlheimat London und andererseits durch ihre römisch-jüdischen Wurzeln zu dieser Kreation inspirieren lassen. Er ist einfach zu machen und bringt durch seine ungewöhnliche Geschmackskombination zwischen herzhaft und süß (sehr typisch für die jüdische Küche) fast jeden zum Schwärmen. Passt immer gut auf Mitbring-Buffets oder als Besonderheit beim Essen mit Familie und Freunden.



Zutaten

Zutat	Menge	Bemerkung
Langkornreis und Wildreis, gemischt	250g	Alternativ Basmatireis mit Wildreis
Pekannüsse, zerkleinert	100g	Alternativ Walnüsse
Getrocknete Datteln, zerkleinert	6-8 Stück	oder getrocknete Feigen
Getrocknete Aprikosen, zerkleinert	8-10 Stück	
Getrocknete Tomaten, zerkleinert	40g	
Schwarze mediterrane Oliven, entsteint	100g	Alternativ Kalamata-Oliven
frische, zerkleinerte Minze	3 EL	
frischer, zerkleinerter Schnittlauch	3 EL	
natives Olivenöl	60ml	
Salz und schwarzer Pfeffer	Nach Bed.	

Zubereitung

1. Reis unter kaltem Wasser waschen und nach der Packungsanleitung zubereiten. Generell wird er in einem großen Kochtopf mit kaltem Wasser gekocht mit 1 TL Salz und 1 EL Öl. Bringen Sie das Wasser zum koch und lassen sie den Reis im Wasser anschließend 15-18 Minuten köcheln. Wasser abgießen und den Reis 10 Minuten abkühlen lassen. Reis nicht waschen!
2. Währenddessen die Nüsse, Früchte, Tomaten, Oliven, Kräuter, Öl, Salz und Pfeffer zerkleinern und in einer großen Schüssel gut verrühren.
3. Alles gut umrühren und, wenn nötig, noch ein paar Gewürze und Öl hinzufügen. Lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Tip

Rühren Sie die Früchte in den Reis, wenn er noch warm ist. Dann kann der Reis besser den Geschmack von den kalten Zutaten aufnehmen.

Es gezunterheyt • Guten Appetit! • עם געזונטערהייט