



Schwarzer Reissalat mit White Tiger Garnelen Provence

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zutaten für 4 Personen:

350g White Tiger Garnelen Provence
300g schwarzer Reis
2 Ochsenherztomaten
2 grüne Tomaten
6 Radieschen
1 EL Tomatenmark
10g Zucker
15cl weißer Essig
10cl Sonnenblumenöl
Etwas Erbsen
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Zu Beginn den Reis in einem großen Topf mit Gemüsebrühe für circa 40 Minuten kochen.
2. Anschließend das Tomatenmark, den Zucker, den Essig und das Öl zu einer Vinaigrette miteinander vermengen und daraufhin würzen.
3. Nun die Tomaten in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die White Tiger Garnelen in einer Pfanne mit Olivenöl für circa 5 Minuten anbraten.
5. Darauffolgend die Tomaten auf einem Teller anrichten und mit dem warmen Reis bedecken. Anschließend die Garnelen und die süß-saure Vinaigrette hinzufügen.
6. Zum Schluss den Salat mit den Radieschen und den Erbsen garnieren.