



Reissalat mit Grapefruits und Bohnen

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Langkornreis	300 g
Salz	
Raz el Hanout Gewürz	0.5 TL
Buschbohnen	300 g
Grapefruit	2 St.
Schalotten	2 St.
Ingwer, frisch	10 g
bunter Blattsalat	0.5 St.
Olivenöl	4 EL
Honig	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Ziegenkäserolle	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, kleiner Topf mit Deckel, Sieb

1. In einem Topf Reis mit ca. 600 ml Salzwasser und Ras el Hanout zugedeckt aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 9 Min. garen.
2. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser aufkochen. Bohnen waschen, Enden abknipsen und im siedenden Salzwasser ca. 8–10 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, abtropfen und mit kaltem Wasser abspülen.
3. Grapefruits mit einem scharfen Messer schälen, sodass auch die weiße Innenhaut mit entfernt wird. Durch v-förmige Schnitte Filets herausschneiden. Dabei austretenden Saft auffangen. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Salat zerzupfen, waschen und abtropfen lassen.
4. In einer Schüssel Schalotte und Ingwer mit Olivenöl, 5 EL Grapefruitsaft, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Reis, Bohnen, Grapefruit und Salat mit dem Dressing vermengen.
5. Reissalat mit Grapefruits und Bohnen auf Teller verteilen und Ziegenkäse darüberbröseln.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	489 kcal
Kohlenhydrate	81 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	13 g