

Barilotto

SPARGEL-REIS-SALAT



SPARGEL-REIS-SALAT



Zutaten (für 4 Personen)

250g	Langkornreis
400g	grüne Spargeln
2 EL	Barilotto's Alba-Öl

Zutaten Dressing

1 EL	Barilotto's Balsamico-Senf
2-3 EL	Barilotto's Basilikum Öl
1-3 EL	Barilotto's Passionsfrucht Balsam 3%
	Frischer Basilikum
	Salz & Pfeffer

Reis mit etwas Alba-Öl andünsten und mit Bouillon ablöschen, anschliessend gemäss Packungsbeilage kochen. Abkühlen lassen.

Grüne Spargeln in ca. 2cm grosse Stücke schneiden und danach ca. 8 Minuten mit etwas Bouillon bissfest kochen, abkühlen.

Fürs Dressing alle Zutaten zusammen mischen. Am Schluss den Reis, die Spargel und das Dressing in eine Schüssel geben und umrühren.

Nach Belieben mit frischer Ananas oder Schinken ergänzen.

„Ä guete Gnuss“ wünscht
das Barilotto-Team