



IMKEREI Pell

Pfirsich-Reissalat mit Mozzarella und Erdnuss- Honigdressing



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition August 2021

Pfirsich-Reissalat

mit Mozzarella und Erdnuss-Honigdressing

für 2 Personen

2-3 Pfirsiche

1 Pkg. Mozzarella

0,5 Tasse Reis

1 kl. Zucchini

1 Handvoll

Champignons

0,5 Paprika

1 kl. Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

Olivenöl zum braten

2 EL Kürbiskerne

1 EL Sonnenblumen
kerne

Dressing:

3 EL Sojasauce

2 EL Erdnussmus

1 TL Bio-Blütenhonig
Saft 1/2 Zitrone

1 TL Senf

Salz, Pfeffer

etwas Apfelessig

Als erstes einen Topf mit Salzwasser zum köcheln bringen und den Reis gar machen (ca. 10-15 min). **Eine große Salatschüssel** nehmen und die Pfirsiche, den Mozzarella und die Paprika in kleine Stückchen schneiden. Dazu 1 Knoblauchzehe und 0,5 Zwiebel fein schneiden.

Nun eine kleine Pfanne nehmen und den restlichen Knoblauch und die Zwiebel mit Olivenöl glasig dünsten. Anschließend die Zucchini und Pilze in kleine Stücke schneiden und zugeben. Gut würzen und von der Hitze nehmen.

Nun können die drei Komponenten (Reis, Pfannengemüse und Salatschüssel-Zutaten) vermengt und verfeinert werden.

Zum Schluss noch das Dressing aus Sojasauce, Erdnussmus, Zitrone und Honig herstellen (einfach verrühren).

Die restlichen Gewürze und Kerne nach belieben unter den lauwarmen Salat mengen.

Fertig ist eines unserer liebsten schnellen Abendessen wenn's heiß ist!

Für mehr Inspirationen folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

