



Bunter Curry-Reis-Salat

6 Portionen

1 Tasse Basmatireis (200 g)
2 Zwiebeln
250 g Fleischwurst
2 Äpfel
2 Bananen
2 Gewürzgurken
1 grüne Paprikaschote
1 rote Paprikaschote
1 Bund Petersilie
3 EL Sonnenblumenöl
2 TL Madras-Curry
½ Glas Miracel Whip
½ Tasse Milch
Weißweinessig
Salz
Pfeffer

Reis in 2 Tassen Wasser mit etwas Salz kochen und abkühlen lassen
Zwiebeln pellen und fein würfeln
Fleischwurst in kleine Würfel schneiden
Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden
Bananen schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden
Gewürzgurken würfeln
Paprikaschoten entkernen und in kleine Würfel schneiden
Petersilie hacken

Miracel Whip mit etwas Milch verdünnen und das Öl zugeben. Mit Curry, Salz, Pfeffer und etwas Essig kräftig würzen und gründlich verrühren. Alle übrigen Zutaten mit der Soße vermengen. Eine Weile durchziehen lassen und mit Salz und Curry abschmecken.