



Roter Reissalat. Mit Pfirsich und Shrimps

Foodbox

Zutaten für 2 Personen

- 150 g roter Reis
- 175 g Shrimps, küchenfertig
- Salz
- 2 kleine Pfirsiche
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Balsamico bianco
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer, aus der Mühle
- 120 g Ricotta
- 2 TL Honig

Zubereitung in 15 Minuten

- 1** Den Reis nach Packungsangabe garen, anschließend abtropfen und auskühlen lassen.
- 2** Die Shrimps in kochendem Salzwasser ein bis zwei Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und die Hälften in schmale Spalten schneiden. Den Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und mit dem Essig, Öl, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.
- 3** Alle vorbereiteten Zutaten dekorativ auf Tellern anrichten und den Ricotta darüber bröckeln. Das Dressing darüber verteilen und mit dem Honig beträufelt servieren.

Tipp:

Oder die Zutaten und das Dressing jeweils in eine Schüssel füllen und bis zum Servieren verschlossen kaltstellen.

Nährwerte pro Portion

626 kcal, 2636 kJ
79,4 g Kohlenhydrate
19,2 g Eiweiß
24,8 g Fett

