

## REISSALAT MIT ÉMAREMIX UND FRISCHEM GEMÜSE



### Menù-Zutaten

20 g Mais dolce in grani (Gemüsemais, süß) - U40  
70 g Riso precotto „disidratato“ (Reis, vorgegart und „getrocknet“) - RV0K  
Flüssigkeit von émaremix 50 ml Èmaremix - MZ1  
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC  
n.B. Succo di limone (Zitronensaft) - A11

### Zutaten

n.B. Zitrone  
n.B. Basilikum  
n.B. Gehackte Petersilie  
n.B. Salz und Pfeffer  
20 g Zucchini  
20 g Sellerie  
20 g Karotten  
100 ml Wasser

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

### Zubereitung

Wir geben den Reis in eine Schüssel und die gleiche Menge Flüssigkeit dazu. In diesem Fall verwenden wir Wasser und die Flüssigkeit von émaremix, um den Fischgeschmack hervorzuheben. Ideal für kalte Vorspeisen, Reisgerichte, Risottos, Suppen und Pizzen. Wir lassen den Reis etwa 45 Minuten quellen und rühren ab und zu um. Wenn der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat, geben wir die anderen Zutaten dazu. Wir haben frische Zucchini, frischen Sellerie, frische Karotten und Mais. Zuletzt émaremix. Wir vermischen alles, geben Salz, frisch gemahlenden Pfeffer, natives Olivenöl extra, Zitronensaft und gehackte Petersilie dazu. Wir rühren alles unter und geben den Reis auf den Teller. #wirrichtentelleran Wir garnieren nach Belieben mit einer Zitronenscheibe und Kräutern. Zuletzt noch ein paar Tropfen natives Olivenöl extra und unser Gericht ist fertig.