



Reissalat Nigeria

250 g Langkornreis | 2 Pouletbrüstchen | 2 Nektarinen | 1 Kiwi |
100 g Rosinen | 50 g Erdnüsse, gehackt | 50 g Butter | wenig Salz |
Curry

- 1** Reis in einen Topf geben, doppelte menge Wasser darüber giessen, Salz dazugeben, Topf zudecken und kurz aufkochen lassen. Auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet und der Reis gar und trocken ist. Butter zufügen und kaltstellen.
- 2** Inzwischen Pouletbrüstchen in heisser Brühe ca. 30 Minuten garen. Herausnehmen und erkalten lassen; kleinschneiden.
- 3** Die Nektarinen und Kiwi schälen. Nektarinen in kleine Stücke, Kiwi in Scheiben schneiden.
- 4** Pouletfleisch und Früchte mit dem abgekühlten Reis vermengen, mit Salz und Curry würzen.

Zusätzlich kann eine kleingeschnittene Avocado unter den Salat gemischt werden.