

# LaSelva®

AZIENDA BIOAGRICOLA DAL 1980

## Italienischer Reissalat

**TIPP**

mit LaSelva Aceto Balsamico di Modena IGP



### ZUTATEN für 4 Personen

250 g Natur- oder Basmatireis  
180 g LaSelva Gegrillte Artischocken  
180 g Tris Mediterraneo  
2-3 EL LaSelva Aceto Balsamico  
di Modena IGP Invecchiato (gealtert)  
1 TL Salz  
Frische Kräuter nach Belieben

### ZUBEREITUNG

- 1 | Reis ca. 10-15 Minuten in Salzwasser köcheln lassen. Anschließend kalt abbrausen und gut abtropfen lassen.
- 2 | Artischocken abtropfen lassen und kleinschneiden.
- 3 | Tris Mediterraneo etwas abtropfen lassen.
- 4 | Alle Zutaten vorsichtig unter den Reis heben und mit LaSelva Aceto Balsamico und Salz abschmecken. Nach Belieben frische Kräuter dazu geben (Minze, Thymian...)

**ZUBEREITUNGSZEIT | ca. 20 Minuten**

Schnell gemacht & herrlich mediterran! Ideal fürs Buffet, als Abendmahlzeit oder Snack...