



Spätsommersalat mit Reis, Gemüse und Parmesankäsestangen

Zutaten (für vier Portionen):

120 g schwarzer Piemont-Reis (oder jede andere Reissorte)
1/2 l Gemüsebrühe
1 Zucchini
1 kleine Aubergine
2 Fleischtomaten
2 EL Olivenöl
1 Kopf Radicchio
1 gelbe Paprikaschote
1 Frühlingslauch, in Ringe geschnitten
8 Oliven in Ringe geschnitten

Marinade:

1/2 Knoblauchzehe fein gehackt
4 gerebelte Thymianzweige
5 EL Olivenöl vergine
4 EL weißen Balsamicoessig
Saft einer halben Zitrone
60 ml Apfel- oder weißer Traubensaft
Salz, Pfeffer

Topping:

120 g Parmaschinken

Käsestangen:

2 längliche Platten TK-Blätterteig
2 Eigelb
2 EL Milch
60 g Parmesan fein gerieben
2 Msp. Chiliflocken

Zubereitung (circa 40 Minuten):

Reis gut waschen und in kochende Gemüsebrühe geben. In circa 35 Minuten bei kleiner Hitze quellen lassen, bis er bissfest ist. Dann abschütten.

Zucchini, Aubergine und Paprika würfeln und in Öl leicht angehen lassen. Tomaten kurz ins heiße Wasser geben, abschrecken, vierteln, Kerne entfernen und ebenfalls würfeln. Das gesamte Gemüse mit dem Reis in eine Schüssel geben, Oliven und Frühlingslauch in Ringe schneiden und unterheben.

Alle Zutaten für die Marinade verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Salatmischung vorsichtig mischen und eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Für die Käsestangen den Blätterteig kurz antauen lassen und auf einem bemehlten Arbeitsbrett ausrollen. Eigelb mit zwei Esslöffeln Milch verrühren und damit den Blätterteig bestreichen. Parmesan mit Chili mischen und darüber verteilen. Dann in zwei Zentimeter breite Streifen schneiden und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 200 Grad Umluft in circa acht Minuten goldgelb ausbacken.

Gewaschene Radicchio-Blätter auf Tellern auslegen und den Salat darauf anrichten. Feine Schinkenstreifen dekorativ darüber verteilen und die Käsestangen dazu reichen.