



Zutaten

- 300 g Wildreismischung
- 6 dl Wasser
- 2 Prise Meersalz
- 100 g Kokosnussfleisch
- 2 rote Peperoni/Gemüsepaprika
- 2 grüne Peperoni/Gemüsepaprika
- 1 Apfel
- Sauce
- 2 El Curry, scharf
- 4 El Mayonnaise
- 3 El Kaffeerahm/-sahne
- 3-4 El Essig
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Den Reis und das Wasser zusammen mit dem Salz aufkochen, bei kleiner Hitze weich kochen.
2. Das Kokosnussfleisch in Würfelchen schneiden. Die Peperoni halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch in Rhomben oder Quadrate schneiden. Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in feine Scheiben schneiden.
3. Die Zutaten für die Sauce verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Sauce mit den Salatzutaten vermengen.