



### Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Reissalat und Ziegenkäse

**Rezept** Zutaten für 4 Personen:

**Reis:**

Zutat	Zubereitung
100 g gekochter Roter Seewinkler Reis 100 g gekochter schwarzer Seewinkler Reis	Den Reis über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Anschließend abseihen, mit frischem Wasser bedecken, mit Salz würzen und weich kochen. Dauer: ca. 20 - 25 Minuten

**Fisch:**

Zutat	Zubereitung
1 Stück roter Paprika 1 Stück gelber Paprika 1 Stück Zucchini Olivenöl, Salz, Pfeffer 1 kleiner Bund Basilikum 1 EL frisch gehackte Petersilie Saft von ½ Zitrone 1 Stück Schalotte fein geschnitten 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian * 2 Blatt Gelatine 300 g Ziegenfrischkäse	Die Hälfte vom Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Überlappend auflegen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, erwärmen. Die Zucchini damit bestreichen, den Käse auf die Zucchini dressieren und mit Hilfe einer Klarsichtfolie einrollen. Kalt stellen.  Aus dem übrigen Zucchini kleine Kugeln ausstechen. Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. In 1 cm breite Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl Zucchini und Paprika braten. Kurz bevor das Gemüse fertig ist Rosmarin, Thymian und Knoblauch begeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.  Den Reis mit Olivenöl, Petersilie, Schalotte, Salz, Pfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken.

Mit Hilfe eines Ausstechringes dekorativ am Teller platzieren. Das gegrillte Gemüse im Kreis herum platzieren. Zucchini – Käseröllchen aufschneiden und mit dem Reissalat servieren.

Tipp: Sie können das Gericht mit frischer Basilikumkresse und etwas Pesto ergänzen.