

WAZ-REZEPT

Für vier Personen:

3 dl Gemüsebouillon

Etwas Kokosmilch

150 gr Reis

1 EL Senf

2 EL Kräuterweinessig

1 EL weisser Balsamico

3 EL Öl

Salz, Pfeffer

Zitronenmelisseblätter

100 gr Bratspeck
in Tranchen

2 Bundzwiebeln
mit dem Grün

½ Melone

Zubereitung:
ca. 30 Minuten

Frühlings- Reissalat



Bouillon aufkochen, Reis und Kokosmilch begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten kochen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Senf, Essig und Öl verrühren, würzen. Melisse fein schneiden. Speck in einer Bratpfanne langsam knusprig braten. Bundzwiebeln in Ringe schneiden und in derselben Pfanne dämpfen. Melone entkernen, Würfel schneiden. Reis, Sauce, Melisse und Bundzwiebeln mischen. Mit dem Bratspeck servieren.

Dazu passt: Fleisch vom Grill.
So schmeckt der Frühling.



Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.

TSCHANNEN

FLEISCH & WURSTWAREN

info@tschannen-metzg.ch
www.tschannen-metzg.ch
Tel. 061 841 11 29 • 4312 Magden

Für Ihren Grill erhalten Sie nicht nur die besten Fleisch- und Wurstwaren, sondern neu auch noch das Gas dazu.



SCHWEIZER FLEISCH
Alles andere ist Delikat.



Bienen-Aktionstag
am 19. Mai 2018
10 - 17 Uhr

Ein Tag rund um die Biene! Mit vielen Tipps, wie auch Sie zum Bienenschutz beitragen können!



www.blumensteul.de
79618 Rheinfeldern
Müssmattstr. 85



www.blumenschmitt.de
79539 Lörrach
Brombacherstr. 50