

## Reissalat mit Thunfisch

- 125 g Langkornreis 1 Beutel
- 150 g Thunfisch aus der Dose
- 100 g Perlzwiebeln aus dem Glas (1 kl. Glas)
- 1 rote Paprikaschote
- 6 Epl. Salatmayonnaise
- 2 Epl. kleine Kaperen } (1 Ostmann Kaperen)
- 2 Epl. Kaperenflüssigkeit }
- je 1 gute Prise Salz und weißen Pfeffer.
- abgeriebene Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone.

Den Reis nach Vorschrift kochen, dann kalt abbrausen, abtropfen und erkalten lassen. Den Thunfisch aus der Dose nehmen, gut abtropfen lassen und in kleine Stücke zerpfücken. Die Perlzwiebeln abtropfen lassen.

Die Paprikaschote waschen, halbieren und den Blütenansatz, Rippen und Kerne entfernen. Die Schotenhälften würfeln. Die Mayonnaise mit den Kaperen, der Kaperenflüssigkeit, dem Salz, dem Pfeffer und der abgeriebenen Zitronenschale verrühren. Die Mayonnaise mit dem Reis, dem Thunfisch, den Perlzwiebeln und der Paprikaschote mischen.

Den Salat einige Minuten zugedeckt durchziehen lassen.

Guten Appetit!