



Andreas Altorfer

La riseria Testimonial und Geschäftsleitung, Dörig & Brandl AG, Schlieren

Inspiration Reis

Fast Food vom Feisten



Wrap mit Curryreis, Poulet und Mango

für 2 Personen

4 Tortillas, 20 cm Durchmesser
100 g "la riseria" Jasmin Reis

Currysauce
10 g Quark
10 g Mangochutney
1/2 TL Currypulver
1/2 TL Kurkuma
Salz

Öl zum Braten

200 g Poulet-/Hähnchenbrustfilet
1/2 Mango, geschält, in Schnitzen
1/2 roter Peperoni/Paprikaschote, entkernt, in Längsstreifen
Kopfsalatblätter vom Herz
2 EL Quark zum Verschliessen der Roulade

Reis im Salzwasser 10-13 Minuten kochen, abgiessen und ausdampfen lassen. Für die Currysauce Quark, Mangochutney, Curry und Kurkuma gut verrühren, mit Salz abschmecken. Eine Bratpfanne aufheizen, ein wenig Öl hineingeben, ganzes Pouletbrustfilet bei mittlerer Hitze beidseitig je 3 Minuten braten. Würzen. Abkühlen lassen. In Scheiben schneiden. Currysauce mit dem Reis vermengen. Tortillas auf die Arbeitsfläche legen, mit Reis, Poulet, Mango, Peperoni und Kopfsalatblättern belegen, satt aufrollen, Tortillas mit Quark bestreichen, Enden gut andrücken. Zum Servieren die Rouladen mit einem scharfen Messer schräg in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten und servieren.

tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

