



## **Putensteaks „Kentucky“ mit buntem Reissalat**

2 Packung WIESENHOF marinierte Putensteaks "Kentucky"  
1 Zwiebel  
2 Zehe Knoblauch  
3 EL Olivenöl  
200 g Langkorn-Reis  
400 ml Gemüsebrühe  
1/2 rote und grüne Paprika  
1 Möhre  
1 Dose Maiskörner (120 g)  
4 EL Weißweinessig  
2 Zweige Thymian

### **Schritt 1**

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit dem Reis in 1 Esslöffel Öl andünsten. Brühe angießen, aufkochen und den Reis ca. 15 Minuten leise köcheln lassen, bis er die Flüssigkeit aufgenommen hat und gar ist. Reis mit einer Gabel auflockern und abkühlen lassen.

### **Schritt 2**

Paprika waschen, putzen und ebenso wie die geschälten Möhren sehr klein würfeln. Mais abtropfen lassen.

### **Schritt 3**

Restliches Öl erhitzen, Möhren darin 2 Minuten andünsten, Paprika zugeben und weitere 2 Minuten dünsten. Mit Essig ablöschen und mit dem Mais unter den Reis mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Thymian bestreuen.

### **Schritt 4**

Putensteaks grillen und mit dem Reissalat servieren.