

Salade Niçoise/ Nizza-Salat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Salat:

- 600 g Tomaten
- 600 g grüne Bohnen oder Stangenbohnen
- 600 g gemischte Blattsalate
- 4 Eier
- 400 g Thunfisch aus der Dose
- Nach Geschmack Oliven oder/und Kapern

Vinaigrette:

- 2 TL Dijon-Senf
- 4 EL Weißweinessig
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 12 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- evtl. 1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

Tomaten je nach Größe vierteln oder achteln.

Eier wachsw weich kochen, abschrecken, pellen und halbieren.

Bohnen putzen, in kochendem Salzwasser bissfest kochen und kalt abschrecken.

Salate waschen und in mundgerechte Blätter zupfen.

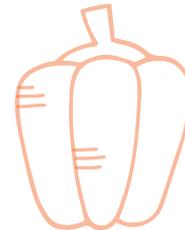
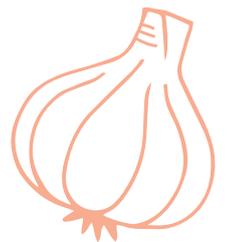
Thunfisch abtropfen lassen.

Senf, Essig, Knoblauch, Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab oder Schneebesen mixen, dann, erst tröpfchenweise, dann in feinem Strahl, das Olivenöl zufügen und dabei weiter mixen.

Salatzutaten auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette servieren.

Dazu passen Baguette, ein Landbrot oder Ofenkartoffeln.

Guten Appetit!



Marienhof
ESPERDE