

Salade Nicoise

(Menge für 2 Personen)

150 g Thunfisch aus dem Glas
150 g Erdäpfel
1 Handvoll Fisolen
2 hartgekochte Eier
1 Salatherz
4 Sardellenfilets
1 Handvoll kleine dunkle Oliven
1 rote Zwiebel
6-8 kleine Tomaten
Bohnenkraut
Für die Vinaigrette:
4 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
1 TL Dijonsenf
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Erdäpfel weich kochen, abkühlen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

Die Fisolen einige Minuten kochen, sie sollten noch knackig sein, dann absieben und eiskalt abspülen, damit sie nicht nachgaren und schön grün bleiben.

Die Zwiebel halbieren und in Ringe schneiden.

Salatherzen waschen und trocken schleudern. Eier schälen und vierteln.

Die Vinaigrette aus Olivenöl, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zubereiten.

Alle Zutaten auf einem Teller oder in einer Schüssel anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.

Bon appétit!