

# Salat Nicoise

Der Salat Nicoise ist ein herhaftes und schmackhaftes Rezept. Das erfrischende Gericht kommt ursprünglich aus der Südfranzösischen Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

2 Stk. Kartoffeln (gekocht)
6 Stk. Cocktailltomaten
4 Stk. Frühlingszwiebeln
100 g Blattsalat Mix
4 Stk. Sardellenfilets
1 Dose <a href="#">Thunfisch</a> (im eigenen Saft)
2 Stk. <a href="#">Eier</a> (hartgekocht)

## für das Dressing

4 EL Olivenöl extra vergine
2 EL Balsamico-Essig
1 TL <a href="#">Senf</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)

## Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden, die Cocktailltomaten waschen und halbieren. Die gekochten Erdäpfeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Danach die hartgekochten Eier vierteln. Den Salat waschen und trocken schleudern.
2. Die vorbereiteten Zutaten auf einen großen Salat Teller dekorativ anrichten.

3. Aus dem Olivenöl, Essig, Senf, Pfeffer und Salz ein Dressing rühren und über den **Salat Nicoise** gießen.

## Tipp

Dazu frisches Brot oder Baguette reichen.