

Salat Nicoise

Der Salat Nicoise ist ein herzhaftes 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.	Cocktailtomaten
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
100 g	Blattsalat Mix
4 Stk.	Sardellenfilets
1 Dose	Thunfisch (im eigenen Saft)
2 Stk.	Eier (hartgekocht)

für das Dressing

4 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Balsamico-Essig
1 TL	Senf
1 Prise	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden, die Cocktailtomaten 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.