

# Thunfisch Salat

Der Thunfisch Salat ist leicht bekömmlich und besonders schmackhaft. Ein ideales Rezept nicht nur für einen heißen Sommertag.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

0.5 Stk.	Kopfsalat
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (kleine)
0.5 Stk.	Salatgurken
3 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
1 Stk.	Paprika rot
3 Stk.	<a href="#">Eier</a> (hartgekocht)
1 Dose	<a href="#">Thunfisch</a> (ca. 200 gramm)
16 Stk.	<a href="#">Oliven</a> (schwarze)
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Wasser
5 EL	Olivenöl extra vergine

## Zubereitung

1. Für den **Thunfisch Salat** den Kopfsalat waschen, trocken schütteln und in Stücke zupfen. Die Zwiebel schälen und zerhacken. Die Tomaten zerkleiner, den Paprika in Streifen schneiden, die Gurke klein würfelig zerschneiden. Die hartgekochten Eier in Spalten teilen.
2. Den Thunfisch aus der Dose abtropfen lassen und mit einer Gabel zerteilen. Alle Zutaten mit den Oliven in eine Schüssel geben.
3. Für die Marinade den frisch gepressten Zitronensaft, Wasser und Olivenöl in ein verschraubbares Glas geben und durchschütteln. Über den Salat träufeln, mit Salz und

Pfeffer würzen und durchrühren. Auf Teller anrichten und mit frischem Baguette genießen.

## **Tipp**

Der Thunfisch Salat vor dem Servieren noch etwa 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.