Salade niçoise
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Römersalat, 3 Frühlingszwiebeln, 4 Artischockenherzen, 400 gr Strauch-/Flaschentomaten, 50 gr Thunfisch aus der Dose, 32 schwarze Oliven, 3 Esslöffel kaltgepreßtes Olivenöl, 1 Esslöffel Weinessig, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Kräuter d. Provençe, 8 Eier.

Die Vorbereitungen:

Die Eier hart kochen und vierteln, den Salat in einzelne Blätter trennen, ggf. die Mittelrippe entfernen, waschen und trockenschleudern. Die Tomaten waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden, die Artischockenherzen (aus dem Glas) abtropfen und vierteln. Den Thunfisch abtropfen, das Öl auffangen und mit dem Olivenöl mischen. Aus dem Öl, Essig Salz, Pfeffer und den getrockneten Kräutern eine Vinaigrette anrühren.

Die Zubereitung:

Die Salatblätter auf Tellern legen, darüber die Tomatenscheiben verteilen und den Thunfisch und die Eierviertel drapieren. Anschließend die Frühlingszwiebelringe und die Oliven verteilen und die Vinaigrette darüberträufeln. Mit Baguette und gesalzener Butter servieren.

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de