

Salade Nicoise

Genieße zu Hause einen Vorgeschmack auf die Côte d'Azur mit unserem Rezept für Salade Nicoise. Dieser erfrischende Salat stammt aus der französischen Region von Nizza und wird aus einer leckeren Mischung aus frischem Gemüse, Kartoffeln, Eiern und Thunfisch zubereitet, die auf einem Bett aus knackigen Salatblättern liegen und mit Zitronenspalten und Petersilie garniert sind.

Bon appetit!

Zutaten für 4 Portionen

4 Eier

250 g Bohnen

2 Thunfischkonserven in Öl

300 g Salzkartoffeln

225 g Kirschtomaten

1 rote Zwiebeln

75 g gemischte Babyleaf-Salate

100 g schwarze Oliven mit Stein

1 EL Kapern

1 ungespritzte Zitrone , in Spalten geschnitten

Dressing

100 ml Schmand, 9%

100 ml Mayonnaise

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 EL Petersilie, fein gehackter

1 EL frischer Schnittlauch, fein gehackter

Schale und Saft von 1 ungespritzte Zitronensaft

$\frac{1}{2}$ grobes Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Eier 8 Minuten kochen und abkühlen lassen. Die Eier schälen und halbieren. Bohnen in leicht gesalzenem Wasser für 3-4 Minuten garen. Gib sie in eine Schüssel mit eiskaltem Wasser und lass sie dann gut in einem Sieb abtropfen. Lass den Thunfisch in einem Sieb abtropfen. Tomaten halbieren, Kartoffeln in kleinere Stücke und rote Zwiebeln in sehr dünne Spalten schneiden. Den Salat auf einer großen Platte anrichten. Kartoffeln, Bohnen, Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Eier, Oliven und Kapern hinzufügen. Mit Zitronenspalten und eventuell etwas Petersilie garnieren.

Dressing

Schmand und Mayonnaise zusammen mit den anderen Zutaten verrühren. Abschmecken und mit dem Salat servieren.