Salade niçoise

Kategorie:	02) Vorspeisen kalt/Salate/Amuse-bouche	Vorbereitungszeit:	00:15
Rezept Nr	752	Garzeiten:	00:15
Portionen:	4	Jahreszeit:	Sommer

Zutaten	Mengen		Bemerkungen	Links
Kartoffeln	400	Gramm		
Tomaten	4	Stück	groß	
Bohnen	200	Gramm	grüne	
Senf	2	TL	Dijon-Senf	
Olivenöl	0,15	Liter		
Essig			nach pers. Geschmack	
Salz/Pfeffer				
Eier	4	Stange	hartgekocht	
Thunfisch	200	Gramm	aus dem Glas/der Dose	
Oliven	24	Stück	schwarze	
Sardellenfilets	8	Stück	in Salz eingelegte	

Zubereitung

1. Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen putzen und kochen, Sie sollen noch Biss haben. Abkühlen lassen.

2. Die in Salz eingelegten Anchovis mindestens 15 Minuten wässern, dann trocken tupfen.

2. Tomaten in Scheiben schneiden.

3. Mit dem Senf, dem Olivenöl und etwas Essig eine Vinaigrette machen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Salat portionsweise anrichten, dabei jede "Ebene" leicht salzen: Auf den Boden des Tellers die Tomatenscheiben, darauf die Kartoffeln und darüber die Bohnen anrichten. Mit geviertelten Eiern und den Oliven garnieren. Oben auf den abgetropften Thunfisch und 2 Sardellenfilets kreuzweise legen . Mit der Vinaigrette beträufeln und etwas Pfeffer darüber mahlen..

© ea für

arbovin geschmacksachen

Notizen

© ea für