

Nizza – Salat

(Salat Niçoise)

4-Personen

Zutaten:

200	-	gr grüne Bohnen
1	-	mittlerer Lattich oder Endiviensalat
2	-	Tomaten
1	-	gelbe Peperoni
1	-	mittlere Zwiebel
2	-	Eier, hartgekocht
1	-	Dose Thon, abgetropft ca. 150 gr
20	-	schwarze Olivenoel
4	-	EL Rotweinessig
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer schwarz
7	-	EL Olivenoel
8	-	Basilikumblätter



Zubereitung:

Die Bohnen rüsten und in Salzwasser knapp weich kochen. Kalt abschrecken.

Lattich oder Endivie rüsten und in 4-Suppenteller auslegen. Tomaten in Schnitze, Peperoni in Streifen, Zwiebeln in Ringe schneiden und zusammen mit den Bohnen auf den Salatblättern anrichten.

Die Eierschalen und vierteln. Den Thon in Stücke zerpfücken. Beides mit den Oliven auf dem Salat verteilen.

Essig, Salz, Pfeffer und Oel zu einer Sauce rühren. Das Basilikum hacken und beifügen. Die Sauce kurz vor dem Servieren über den Salat träufeln.

Variante: Mit Feta-Käse Würfeln verfeinern.