

Salade nicoise

Zutaten für 2 Personen

- 250g Kartoffeln
- 2 Eier
- 250g grüne Bohnen (aus der Dose)
- 1 Dose Thunfisch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 gelbe Paprikaschote
- 3 Tomaten
- 1/2 Gurke
- 1 grüner Salat (z.B. Romana)
- etwas Basilikum
- schwarze Oliven
- 3 EL Zitronensaft
- 6 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln 20 Minuten kochen, die Eier während der letzten 10 Minuten dazu geben und hart kochen. Abkühlen lassen.

Zwiebel vierteln und in feine Scheiben schneiden. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Eier pellen und vierteln. Salatzutaten waschen.

Paprika in Streifen schneiden. Tomaten achteln. Gurke vierteln und in Scheiben schneiden. Salatblätter in kleine Stückchen zupfen. Basilikum grob zerkleinern. Oliven, Thunfisch und Bohnen abtropfen lassen.

Für das Dressing eine halbe Zitrone auspressen. Den Zitronensaft mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen, die Knoblauchzehen hineinpressen und alles verquirlen.

Alle Salatzutaten (außer den Eiern) mit dem Dressing vermischen. Auf Teller verteilen und mit den Eiern belegen.