

# Salade Niçoise

# Salate

**Vorbereitungszeit:** 100 Minuten } **2 Stunden**  
**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		6
Fleischtomaten groß	St.	2
Paprikaschoten groß, grün, rot und gelb	St.	je 1
Zwiebeln dick, weiß	St.	3
Bleichsellerie Staude	St.	1
grüne Bohnen	g	250
Salatkartoffeln (für Pellkartoffeln)	g	400
Eier, hart gekocht	St.	4
Salat, Eisberg, klein	St.	1
glattblättrige Petersilie	Bund	1
Sardellenfilets	St.	12
Thunfisch in Olivenöl aus der Dose, 1. Q!	g	300–400
Oliven schwarz in Öl	g	100
Salz		
<b>Vinaigrette:</b> Senf scharf	EL	3
Weinessig rot	EL	2-3
Olivenöl	ml	150
Pfeffer / Salz		

## VORBEREITEN / ZUBEREITUNG:

1. Tomaten häuten, entkernen, achteln.
2. Paprikaschoten häuten, in Ringe schneiden.
3. Zwiebeln in Scheiben hobeln.

4. Bleichsellerie in Scheiben schneiden. Grün klein zupfen.
5. Bohnen u. U. längs halbieren und bissfest blanchieren. Eiskalt abschrecken damit sie grün bleiben.
6. Kartoffeln kochen, lauwarm pellen, in Scheiben schneiden.
7. Eier hart kochen, abkühlen, pellen, längs vierteln.
8. Salat klein zupfen.
9. Petersilienblätter von den Stängeln zupfen.
10. Alle vorbereiteten Zutaten: Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Bohnen, Kartoffeln und die klein gezupften Salatblätter gut vermischen.
11. Sardellen längs teilen. Thunfisch aus der Dose nehmen, abtropfen und nur grob zerpfücken. Oliven ebenfalls abtropfen lassen. Den Fisch auf dem Salat verteilen, die Sardellenstreifen darüber legen und Oliven darüber streuen. Mit Petersilienblättern garnieren. Eierviertel am Schüsselrand verteilen.
12. Vinaigrette aus den angegebenen Zutaten aufschlagen und erst zum Schluss, unmittelbar vor dem Servieren, über dem Salat verteilen

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Baguette / Rosé