

Rezept

Nizza-Salat mit Eiern

Ein Rezept von Nizza-Salat mit Eiern, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 4 Tomaten | 1 kleine Salatgurke |
| 1 grüne Paprikaschote | 2 weiße Zwiebeln |
| 4 eingelegte Artischockenherzen | 1 Dose Thunfisch »naturell« (150 g Abtropfgewicht) |
| 1 - 2 Knoblauchzehen | 2 EL milder Weißweinessig |
| 2 EL Zitronensaft | 1 TL extrascharfer Senf |
| Salz | Pfeffer |
| 6 EL Olivenöl | 4 hart gekochte Eier (M) |
| 8 grüne Oliven | 8 schwarze Oliven |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und achteln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschote putzen, waschen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und in schmale Streifen schneiden. Alles mischen.
2. Die Artischockenherzen abtropfen lassen und längs halbieren. Den Thunfisch abtropfen lassen und grob zerpfücken. Beides unter den Salat mischen.
3. Für die Salatsauce den Knoblauch schälen und in eine kleine Schüssel pressen. Mit Weißweinessig, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Dann das Olivenöl unterschlagen, bis eine cremige Sauce entstanden ist.
4. Den Salat in einer flachen Schüssel ausbreiten. Eier pellen und vierteln, mit den Oliven auf dem Salat verteilen. Zum Schluss die Salatsauce darüberträufeln.