

Rezept

Salade niçoise mit Limettenmayo

Ein Rezept von Salade niçoise mit Limettenmayo, am 20.04.2024

Zutaten

Für den Salat:

600 g festkochende Kartoffeln	250 g grüne Bohnen
½ Römersalat	4 Tomaten
1 rote Zwiebel	½ Bund Basilikum
4 Eier (M)	

Für die Limettenmayonnaise:

1 Knoblauchzehe	1 kleines Stück Ingwer (1-2 cm)
50 ml zimmerwarme Vollmilch	1 TL Dijon-Senf
2 TL Limettensaft	100 ml neutrales Pflanzenöl
2 TL Wasabipaste	100 g Naturjoghurt

Außerdem:

Salz	schwarzer Pfeffer
50 g kleine schwarze Oliven	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich abbürsten und in 20 Min. gar kochen. Die fertigen Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die Bohnen waschen, putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser in 5-6 Min. bissfest garen. Die fertigen Bohnen in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
2. Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und die Blätter klein zupfen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und ohne Stielansatz in Spalten schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abstreifen und etwas kleiner zupfen. Die Kartoffeln pellen und in Stücke schneiden. Die Eier in einem Topf mit Wasser in 4-5 Min. wachweich kochen und kalt abschrecken.
3. Für die Limettenmayonnaise Knoblauch und Ingwer schälen und grob hacken. Beides mit Milch, Senf, Limettensaft und Öl in einen schmalen Rührbecher geben. Den Pürierstab in den Rührbecher stellen, eingeschaltet langsam hochziehen und alles ca. 10 Sek. lang pürieren, bis eine steife Mayonnaise entsteht. Wasabi und Joghurt unterrühren und die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Salat, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Zwiebel und Oliven in eine Schüssel geben und vorsichtig mit der Hälfte der Mayonnaise mischen. Den Salat auf Teller verteilen, die wachweichen Eier schälen, halbieren, darauf anrichten und alles mit Basilikum bestreuen. Nach Belieben noch einen Extraklecks Mayonnaise dazugeben (oder die übrige Mayonnaise aufbewahren, siehe Tipp).