


# Nizzaer Salat – Salade nicoise

\*\*\*

Menge, Zutaten	Zubereitung
<p>1 Blattsalat 200 g Kartoffeln, festkochend 150 g grüne Bohnen 2 Eier, gekocht, in Scheiben oder Spalten 4 Tomaten, in feinen Spalten 1 Charlotte oder andere Zwiebel, in Ringen 1 Dose Thunfisch 16 Sardellenfilets, eingelegt 8 Radieserl, in Scheiben Einige Oliven</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kartoffeln in der Schale kochen, pellen</li><li>2. Wasser aufkochen, salzen, Bohnen kurz biss-fest garen, abschrecken, abtropfen</li><li>3. Kartoffeln in feine Scheiben schneiden</li><li>4. Salatblätter zupfen</li><li>5. Kartoffelscheiben, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Radieserl mit dem Salatdressing marinieren</li><li>6. Alles auf Tellern anrichten</li><li>7. Sardellenfilets, Eischeiben dekorativ darauf legen</li></ol>
<p><b>Marinade:</b> 3 EL Balsamico-Essig 3 EL Olivenöl ¼ TL Salz und Pfeffer ½ TL Zucker</p>	 <p>ipekare pfpwads</p>