

Die Schlemmer-Ecke

Ein Gourmet-Tipp von DIE WEINGALERIE

FRANKREICH



Zutaten:

150 g Prinzessbohnen
 1 gelbe Paprikaschote (in Ringen)
 1/2 Salatgurke (in Scheiben)
 1 Zwiebel (in Ringen)
 1 Knoblauchzehe
 4 Tomaten (geachtelt)
 4 gekochte Kartoffeln
 4 Eier (hart gekocht, geviertelt)
 50 g Sardellenfilets (in Öl, abgetropft)
 200 g Thunfisch (in Öl, abgetropft)
 2 EL kleine Kapern
 50 g kleine schwarze Oliven ohne Stein
 150 g gemischter Blattsalat

Für die Vinaigrette:

1 EL Dijon-Senf
 2 EL Weissweinessig
 4 EL Olivenöl
 Salz, Pfeffer

Unsere Weinempfehlung:

Ein erfrischender Chardonnay aus Frankreich.

Salade Niçoise

Zubereitung:

Für die Vinaigrette alle Zutaten kräftig verrühren.

Den Blattsalat putzen, in Stücke zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Bohnen putzen, in kochendem Salzwasser knapp gar kochen, abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Eine Salatschüssel mit Knoblauch ausreiben und mit den Salatblättern auslegen. Alle Zutaten darauf arrangieren und mit der Vinaigrette übergossen.