

Salade niçoise

Zutaten für 6 Personen

10		Tomaten, mittel	Vierteln, leicht salzen, abtropfen lassen
3		Eier	Hart kochen, vierteln
12		Sardellenfilets	In 3 bis 4 Stücke schneiden
1		Gurke	Schälen, in Scheiben schneiden, leicht salzen, abtropfen lassen
2		Peperoni, grün	Halbieren, in Streifen schneiden
6		Zwiebeln, klein	In feine Ringe schneiden
200	g	Bohnen, grün, klein	2 – 3 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und in 3 cm lange Stücke schneiden
100	g	Oliven, schwarz	
1		Knoblauchzehe	Salatschüssel ausreiben, alle Zutaten in Schüssel geben
6	EL	Olivenöl	
6	Blätter	Basilikum	Fein hacken
		Salz	
		Pfeffer	Aus Öl, Basilikum, Salz und Pfeffer Sauce zubereiten und unter Salat mischen. Kalt servieren.
		Variante	Anstelle der Sardellen 300 g Thon zerbröckeln
		Nico's Varianten	Anstelle von Thon oder Sardellen 300 g blanchierte Crevetten verwenden. Anstelle von Thon oder Sardellen 300 g frischer Thunfisch in mundgerechte Stücke schneiden und einige Stunden in Wasabi-Sojasaucen-Marinade einlegen – pikant!
		Tipp	5-6 kleine, gekochte Kartoffeln vierteln und begeben