



Nizza Salat mit französischem Dressing

Für den Salat

1 Römersalat

200 g Cocktailltomaten

1 Salatgurke

200 g Bohnen, grün

4 Eier, hartgekocht

300 g Thunfisch

100 g Radieschen

1 Zwiebel, rot

150 g Ibero Geschwärzte Hojiblanca Oliven entsteint

Für das Dressing

6 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Leverno Condimento Bianco

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

0.5 Knoblauchzehe, gehackt

Etwas Salz & Pfeffer

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Für den Salat

1.

Eier 10 min. hart kochen, kalt abspülen und abkühlen lassen.

Grüne Bohnen in Salzwasser ca. 10 min. garen, kalt abspülen und dann abtropfen lassen.

Tomaten halbieren, Gurke in Würfel, Zwiebel in feine Ringe und Radieschen in feine Scheiben schneiden.

Oliven und den Thunfisch abtropfen lassen.

Salat waschen und trocken schleudern.

Für das Dressing

1. Alle Zutaten in ein verschließbares Gefäß geben und kräftig schütteln.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier pellen, längs vierteln.

Alle Salatzutaten anrichten und mit dem Dressing beträufeln.