



Salat Nizza 2.0

🕒 25–30 Min   

Zubereitung

- 1 Die Erdäpfel und Fisolen waschen und als Ganzes in zwei getrennten Kochtöpfen in köchelndem Salzwasser ca. 15-20 Minuten bis sie bissfest sind kochen.
- 2 Das Ei in der Zwischenzeit hart kochen und danach abschrecken.
- 3 Den Blattsalat und Rucola kurz waschen und abtrocknen.
- 4 Erdäpfel abseihen, abkühlen lassen und nach dem Schälen in mundgerechte Stücke schneiden.
- 5 Die Fisolen abseihen und mit eiskaltem Wasser abschrecken. Die abgetropften Fisolen ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.
- 6 Die Schale vom Ei entfernen und das Ei vierteln.
- 7 Alle Zutaten vermischen und Oliven dazugeben. Die rote Zwiebel in kleine feine Streifen schneiden.
- 8 Zwiebeln, Olivenöl, Zitrone oder Essig erst kurz vor dem Genuss untermischen. Zu guter Letzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für 1 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|----------|----------------------------------------|
| 3 Stk. | Kleine festkochende Erdäpfel |
| 50 g | Fisolen (tiefgekühlt oder frisch) |
| 1 | Ei, hartgekocht |
| 1.5 | Handvoll grüner Blattsalat oder Rucola |
| 0.5 | Dose Thunfisch |
| 1 | Handvoll schwarze Oliven |
| 0.5 | Rote Zwiebel |
| 1 EL | Olivenöl |
| 1 EL | Zitronensaft oder Essig |
| 1 TL | ♦ Bio Basilikum gerebelt |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob |
| 21 Prise | ♦ Pfeffer schwarz ganz |

