



# 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

