

Thunfischsalat

Salade de thon



Zutaten für vier Personen:

120-160 g Thunfisch (in Lake, abgetropft)

1/2 grüne Paprikaschote

16-20 Kirschtomaten

1/2 Salatgurke

12-16 schwarze Oliven

2 TL Kapern

Vinaigrette:

2 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 Prisen Zucker

4 EL Weißweinessig

1 TL Dijon-Senf

8 EL Olivenöl

1 TL Sardellencreme (optional)

1. Thunfisch abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Paprika putzen und in kleinere Abschnitte teilen.

2. Salatgurke schälen, längs vierteln und Kerne wegschneiden. Dann in dünne Scheibchen schneiden.

3. Vinaigrette rühren. Alles in einer Schüssel vermengen und 15-20 Minuten ziehen lassen.

Hinweise:

Dieser Salat hält sich sehr lange und ist damit gut für ein kaltes Buffet geeignet.

Optional noch Viertel von einem gekochten Ei auflegen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Vorspeisen, Partygerichte, kaltes Buffet, Salate, Fisch, Thunfisch, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023