

# Salat Nicoise

Zutaten: (für 6 Personen)

<b>375 g</b>	Tomate(n)
<b>375 g</b>	Kartoffel(n) für Salat, gekocht
<b>375 g</b>	Bohnen, feine grüne Prinzeßböhnchen
<b>225 g</b>	Paprikaschote(n), ( grün )
<b>375 g</b>	Salatgurke(n)
<b>1 ½ kl. Dose/n</b>	Thunfisch
<b>30</b>	Oliven, schwarze
<b>6</b>	Ei(er), hart gekochte
<b>1 ½ Glas</b>	Sardellenfilet(s)
<b>1 ⅛ Tasse</b>	Olivenöl
<b>4 ½ EL</b>	Essig (Kräuteressig)
<b>1 ½ TL</b>	Zucker
<b>1 ½ EL</b>	Sardellenpaste
	Pfeffer

Die geviertelten Tomaten, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, Bohnen, in kleine Stücke geschnitten Paprikaschoten und in Stücke geschnitten Salatgurke abwechselnd mit dem zerbröckelten Thunfisch und den Oliven schichtweise übereinander häufen. Obenauf kommen in Viertel geschnittene Eier und über jedes Viertel ein Sardellenfilet, das 1/4 Stunde gewässert war. Zur Soße werden Olivenöl, Essig, Pfeffer, Zucker und Sardellenpaste sehr gut, am besten im Mixer, verquirlt. Langsam diese Soße über den vorbereiteten Salat gießen, so dass sie allmählich durch die verschiedenen Schichten läuft und alles überzieht. Nicht umrühren. Dazu gehört frisches, knackiges Stangenbrot.

**Arbeitszeit:** ca. 40 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** simpel