**Nizza – Salat**

**Zutaten:**

* Blattsalat
* Cherry Tomaten

Wer Thunfisch, Kapernäpfel oder Artischocken nicht mag, lässt sie einfach weg oder ergänzt durch eine andere Zutat.

* 1 Paprika
* Radieschen
* einige Kapernäpfel
* eingelegte Artischocken (ca. 3 -4)
* 4 hartgekochte Eier
* 1 Büchse Thunfisch (im eigenen Saft)

**Vorbereitung:**

1. 4 Eier kochen (ca. 8 Minuten), abschrecken, schälen und halbieren
2. Salat waschen und trocken schütteln
3. Paprika waschen putzen und in dünne Streifen schneiden
4. Tomaten waschen und halbieren
5. Radieschen waschen und vierteln

**Salatdressing:**

2 TL Senf, ca. 3 EL milden weißen Balsamico-Essig, etwas Zucker, Salz und Pfeffer, ca. 8 EL Olivenöl

Zuerst den Senf, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer gut verrühren, bis eine cremige Masse entsteht, erst dann das Olivenöl hinzugeben und nochmals verrühren.

**Zubereitung:**

Dieser Salat muss auf einer großen Platte bzw. einem großen Teller angerichtet werden, denn er ist eine Augenweide.

Zuerst die Salatblätter auf der Platte verteilen, dann alle anderen Zutaten gleichmäßig und hübsch darauf anrichten und zum Schluss das Dressing einfach mit einem Löffel gleichmäßig darüber verteilen.

Tipp: Man kann diesen Salat ganz unterschiedlich variieren (z.B. mit grünen Bohnen, Möhrenstreifen, gekochten Spargelstücken … ). Dazu passt ein frisches Baguette oder einfach geröstete Brotscheiben.

Viel Spaß wünscht euch Frau Schulze! 😊