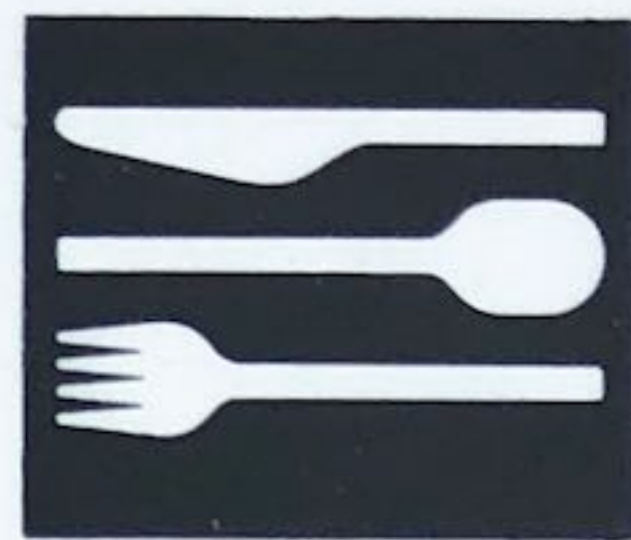


# Salat Algarve



Vorspeisen  
Karte Nr. 63

1

4 Personen





# Salat Algarve

Vorspeisen  
Karte Nr. 63

1

Vorbereitungszeit 8-10 Min. · Kühlen ½-1 Std.

---

**1 Dose portugiesische  
Ölsardinen**  
**1 Zitrone**  
**6-8 gekochte Kartoffeln**  
**1 Lauchstange**  
**2 hartgekochte Eier**  
**1 Eßl. Essig**  
**Salz, schwarzer Pfeffer**  
**frischer Dill und Petersilie**  
**1 Eßl. Olivenöl**

Dazu Stangenweißbrot oder  
Toast reichen.

Getränkervorschlag: Weißwein.

**1.** Sardinenöl in eine Schüssel  
abschütten (ca. 1 Eßl.). Sardi-  
nen mit dem Saft einer Zitrone  
beträufeln.

**2.** Sardinen entgräten. Kartof-  
feln und Lauch in feine Strei-  
fen schneiden, Eier vierteln.  
Alles in eine Salatschüssel ge-  
ben und mit dem Sardinenöl,  
Essig, Salz, grob gemahlenem  
Pfeffer, frisch gehackten Kräu-  
tern und Olivenöl vermischen.  
½-1 Std. kühl stellen.