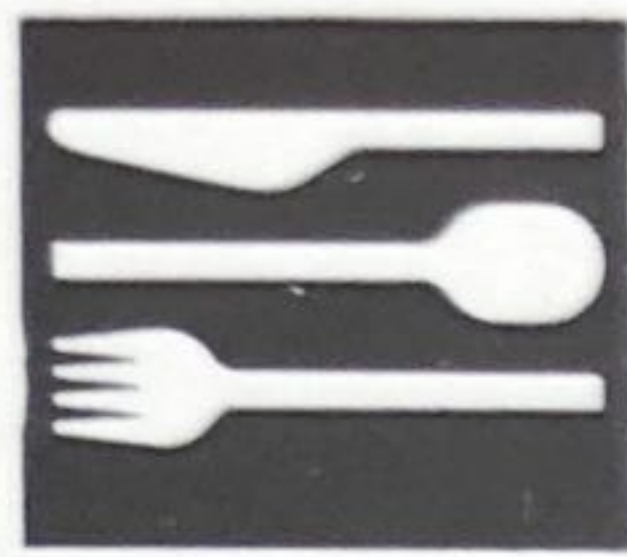


Salat Negresco

4 Personen



Vorspeisen
Karte Nr. 46

1



Salat Negresco

Vorspeisen
Karte Nr. 46

1

Zubereitungszeit 15 Min.

**1 Kopfsalat oder Romania-
oder Eisbergsalat**
2 hartgekochte Eier
8 schwarze Oliven
**8 mit Paprika gefüllte grüne
Oliven**
1 grüne Paprikaschote
1 große Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 große Dose Thunfisch in Öl

Marinade:

2 Eßl. Essig
Saft von ½ Zitrone
1 gepreßte Knoblauchzehe
1 Teel. mittelscharfer Senf
6 Eßl. Öl
Salz, Pfeffer

Mit frischem Stangenweißbrot
oder mit Croutons (in Butter
geröstete Weißbrotscheiben)
servieren.

Getränkervorschlag: Weißwein.

1. Den grünen Salat putzen,
waschen und trockenschleu-
dern. Salatblätter in mundge-
rechte Stücke zupfen oder in
breite Streifen schneiden. Har-
te Eier vierteln, grüne Oliven
halbieren. Die Paprikaschote
waschen, halbieren und innen
ausputzen. Die Zwiebel schä-
len. Paprikahälften und Zwie-
bel in dünne Streifen schnei-
den. Den Thunfisch aus der
Dose abtropfen lassen und in
einige große Stücke zerteilen.

2. Alle Salatzutaten in einer
großen Schüssel anrichten. In
einem kleineren Gefäß die Zu-
taten für die Marinade mit ei-
nem Schneebesen schlagen,
bis die Sauce sämig wird. Kurz
vor dem Servieren die Marina-
de über den Salat verteilen.