Salade niçoise

Für 4 Personen

Salat
120 g Prinzessbohnen
Salz
1 gelbe Paprikaschote (ca. 200 g)
1/2 Salatgurke
4 mittelgroße Tomaten
1 kleines Bund Radieschen
200 g Thunfisch in Öl
50 g Sardellen in Öl
4 Eier, hart gekocht
50 g kleine schwarze Oliven, entsteint
2 El kleine Kapern
120 g gemischter Blattsalat (Kopfsalat, Frisée, Radicchio)
3 Stiele glatte Petersilie

Vinaigrette
2 Knoblauchzehen
2-3 El Weißweinessig
6 El Olivenöl
Salz
Pfeffer

Für die Vinaigrette die Knoblauchzehen fein würfeln und mit Essig und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
Für den Salat die Bohnen putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser 7 Minuten kochen. Dann abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Paprika längs vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Salatgurke in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Tomaten in Spalten schneiden. Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden.
Thunfisch in einem Sieb gut abtropfen lassen und grob auseinander zupfen. Sardellen in einem Sieb gut abtropfen lassen und schräg halbieren. Eier pellen und längs vierteln.
Blattsalat auf eine Platte geben, Salatzutaten darauf anrichten und mit Vinaigrette übergießen. Dann mit Oliven, Kapern und Petersilienblättern garnieren.

Weinempfehlung
Riesling feinherb

Nach: http://www.essen-und-trinken.de/rezept/30634/salade-nicoise.html