Tomaten-Bohnen-Salat mit Thunfisch



Zutaten für drei Personen:

120 g Thunfisch in Öl

9-12 Kirschtomaten

1/3 einer roten Paprika

ein kleines Stück Salatgurke

1 knapper Suppenteller grüne Bohnen (TK)

1/2 Tasse Erbsen (TK) (optional)

Salatsauce:

2 Msp Salz

eine Prise Zucker

Pfeffer aus der Mühle

3 EL Weißweinessig

7 EL Olivenöl

- 1. TK grüne Bohnen und optional- Erbsen nach Packungsvorschrift zubereiten und abkühlen lassen. Eventuell mit Eiswasser Garprozess stoppen.
- 2. Kirschtomaten waschen und halbieren. Gurke schälen, halbieren, entkernen und in Halbscheiben schneiden. Paprika putzen und in mundgerechte Abschnitte teilen. Thunfisch abtropfen lassen und fein zerteilen.
- 3. Salatsauce rühren, nach Möglichkeit mit einem Milchaufschäumer durchmixen.

4. Alle Zutaten in eine Salatschüssel geben, die Sauce vorsichtig untermischen.

Hinweise:

Dieser Salat eignet sich auch für Biergarten und Picknick.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, Große Salate, Biergarten, Picknick, Fisch, Thunfisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter Stand 13.10.2023