

## Salade niçoise



## Nizza Salat

400 g de salades mixtes  
1 poivron rouge et 1 vert  
1 oignon  
1 petite boîte d'anchois à l'huile d'olive  
1 boîte de 400g de thon au naturel  
4 œufs durs, 4 tomates  
200 g d'olives noires  
2 brins de basilic  
1 dl d'huile d'olive  
(de première pression à froid)  
2 gousses d'ail, sel et poivre du moulin

400 g gemischter Salat  
1 rote, 1 grüne Paprikaschote  
1 Zwiebel  
1 kleine Dose Anchovis in Olivenöl  
1 Dose (400 g) Thunfisch natur  
4 hartgekochte Eier, 4 Tomaten  
200 g schwarze Oliven  
2 Zweige Basilikum  
1 dl (ca.  $\frac{3}{4}$  Tasse) Olivenöl  
(kaltgepreßt, erste Pressung)  
2 Knoblauchzehen, Salz, und Pfeffer a.d. Mühle

**Lavez bien les légumes**, coupez la salade, coupez les poivrons en petits dés, coupez les tomates en tranches et l'oignon en fines rondelles, disposez le tout dans un **grand saladier**.

Ajoutez les olives, les anchois en morceaux et le thon égoutté.

**Coupez les œufs en quartiers** et ajoutez-les à la salade

**Hachez** les feuilles de basilic et ajoutez-les à l'huile d'olive dans une saucière, ajoutez l'ail pressé et mélangez, salez et poivrez.

**Versez** la sauce sur la salade et mélangez soigneusement.

**Waschen Sie das Gemüse gut**, schneiden Sie den Salat, die Paprika in kleine Würfel. Tomaten in Scheiben und die Zwiebel in feine Ringe schneiden, alles in eine **große Schüssel** geben.

Die Oliven, die Anchovis in Stücken und den abgetropften Thunfisch hinzufügen.

**Die Eier in Viertel schneiden** und zum Salat geben.

**Hacken Sie** die Basilikumblätter und geben Sie sie zum Olivenöl in eine Sauciere, fügen Sie den gepressten Knoblauch hinzu, mischen, salzen und pfeffern.

**Gießen Sie** diese Soße über den Salat mischen Sie vorsichtig.



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

