Nah&Frisch

www.riomare.at Professional

Thunfisch-Erdäpfel-Salat mit Oliven

Hauptspeise Kalte Küche Salate Vegetarisch



Zutaten

- 2 Dosen Rio Mare Thunfisch in Olivenöl (je 160g)
- 100 g Salat Lollo Riddia
- 50 g Feldsalat
- 1 Zwiebel
- 2 Erdäpfel, gekocht
- 1 handvoll Oliven, schwarz
- 1 Bund Petersilie
- Saft von 1/2 Zitrone
- natives Olivenöl extra
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Thunfisch abtropfen lassen, Öl auffangen. Zwiebel klein schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl glasig anschwitzen und salzen. Oliven sowie kleingehackte Petersilie dazugeben und vom Herd nehmen. Die gekochten Erdäpfel schälen, in Stäbchen schneiden und zum Zwiebelgemisch geben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen und das abgetropfte Olivenöl dazugeben. Den Salat waschen, zupfen, mit der Erdäpfel-Zwiebel-Masse vermengen und alles auf vier Tellern anrichten. Darauf den in Stücke zerteilten Thunfisch verteilen. Sofort servieren und genießen.