

Jennifers & Nathalies Tartine niçoise mit Salat und Dijonvinaigrette

Für 4 Personen

Zutaten Dijonvinaigrette

3 EL Dijonsenf
2 EL weißen Balsamico
4 EL Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer
etwas Wasser

Zubereitung Dijonvinaigrette

Den Senf in eine Schüssel geben und mit weißem Balsamico sowie Salz und Pfeffer würzen. Alles mit einem Schneebesen verrühren und dabei langsam das Öl hinzugeben. Dann dickt die Vinaigrette an. Etwas Wasser hinzugeben und nochmals abschmecken.

Zubereitung Tartine

Salat (der Saison)

Die Eier ca. 8-10 Minuten kochen, bis diese hart sind. Kurz abkühlen lassen, danach schälen und sechsteln.

Zutaten Tartine

4 Landbrot (ca. 90% Weizen und 10% Roggen)
2 Eier
250 g grüne Bohnen
2 kleine Kartoffel
6 Kirschtomaten
6 Oliven ohne Kerne
1 rote Zwiebel
½ Bund Schnittlauch
8 Stück Apfelkapern
Salz und Pfeffer
Olivenöl (kaltgepresst)
1 Thunfisch aus der Dose

Die Enden von den grünen Bohnen abknipsen und dann die Bohnen im kochenden Salzwasser blanchieren bis diese noch ein wenig Biss haben (nach ungefähr 4 Minuten). Anschließend kurz unter kaltem Wasser abschrecken.

Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige kleine Würfel schneiden. In Salzwasser garkochen, je nach Größe der Würfel ca. 4-5 Minuten.

Dann die Kirschtomaten und Oliven halbieren und die roten Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das untere Ende der Apfelkapern wegschneiden, damit diese schön auf dem Brot stehen können.

Die grünen Bohnen mit einem Teil der Dijonvinaigrette anmachen. Die Kartoffelwürfel mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Die Eier und Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

4 gleichmäßige Scheiben vom Landbrot runterschneiden und diese goldbraun toasten. Die Scheiben dann mit Olivenöl bestreichen und eine Prise Salz darüberstreuen.

Nun das Brot belegen: zuerst den Thunfisch gleichmäßig verteilen, dann die Kartoffelwürfel, Tomaten, Bohnen, Oliven, rote Zwiebeln, Eier, Kapern und zum Schluss den Schnittlauch darüberstreuen.

Tipp: Die Zutaten schön in die Höhe bauen, dann sieht es schöner aus!

Den Salat mit der restlichen Dijonvinaigrette marinieren und auf den Teller neben der Tartine niçoise positionieren.

Viel Freude beim Zubereiten und bon appétit!