



Nizza Salat



Zutaten (10 Personen)

0,40	kg	Bohnen, grün
200,00	g	Cherry Tomaten
120,00	g	Zwiebeln
150,00	g	Radieschen
300,00	g	Eier gekocht
300,00	g	BERTOLLI® Artischockenherzen grilliert 2 x 1.50 kg
0,80	kg	Thunfisch frisch, filet
15,00	g	KNORR® Würzmix für Fisch 1 x 1.40 kg
5,00	cl	SAIS® Goldflex 1 x 12.00 l
0,40	kg	Blattsalat
2,00	dl	KNORR PROFESSIONAL® Balsamico Vinaigrette mit Aceto Balsamico aus Modena und feiner Erdbeernote 1.00 l

Zubereitung

Vorbereitung:

- Bohnen rüsten, blanchieren und sofort im Eiswasser abkühlen
- Cherry-Tomaten waschen und vierteln
- Zwiebeln schälen und emincieren
- Radieschen waschen, rüsten und vierteln



- Eier schälen und in gleichmässige Spalten schneiden
- Artischockenherzen abtropfen lassen
- Blattsalate waschen und trockenschleudern

Zubereitung:

Blattsalate mit den Bohnen, Cherry Tomaten, Zwiebeln, Radieschen und Artischockenherzen vermischen und gefällig auf einem Teller anrichten

- Mit den Eiern ausgarnieren
- Thunfischfilet mit Würzmix Fisch würzen und kurz in heissem Goldflex anbraten
- Thunfischfilet aufschneiden und auf dem Salat anrichten
- Mit der Vinaigrette nappieren