

# Oh, là là

Bon  
appétit!

Der echte  
Nizza-Salat



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Der echte Nizza-Salat*

## *Zutaten für 4 Personen:*

60 g frische Tomaten, 60 g frische Gurke, 40 g grüne Bohnen, 40 g frisch gegarte Artischocken, 40 g grüne Gemüsepaprika (roh), 20 g frische Zwiebeln, 1 Bund Basilikum, 1 Knoblauchzehe, 2 Eier, 1 kleine Dose Anchovis/Sardellenfilet, 20 g schwarze Oliven, 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer.

## *Zubereitung:*

1. Die Bohnen in leicht gesalzenem Wasser nur 8 Minuten garen, dann sofort in eiskaltes Wasser geben, gut abtropfen und erkalten lassen.

2. Die Tomaten vierteln sowie leicht salzen. Die Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Eier hart kochen und vierteln. Die Sardellenfilets in 3 oder 4 Stücke teilen. Die grüne Gemüsepaprika, die frischen Zwiebeln, die Oliven, die blanchierten grünen Bohnen und die Artischocken in dünne Ringe schneiden.

2. Alle Zutaten, mit Ausnahme der Tomaten, in eine mit zwei Knoblauchhälften angeriebene Salatschüssel hineingeben.

3. Basilikum feinhacken und mit dem Olivenöl, Pfeffer und Salz, eine Soße anrühren und den Salat damit marinieren. Die Tomaten ebenfalls in die Schüssel geben und unterheben.

Der Nizza-Salat wird mit frischem Baguette serviert.