



Salade Niçoise mit SwissShrimps

Der Klassiker aus Südfrankreich wird bekanntlich mit Thunfisch zubereitet, oft auch mit gekochten Kartoffeln und Bohnen. Bei diesem Rohkost-Rezept kommen statt Thunfisch Shrimps auf den Salatteller.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

150 g	Swiss Shrimps
2	Fleischtomaten
1	kleine Schlangengurke
1	grüne Peperoni
8	schwarze Oliven, entsteint
2	Schalotten, geschält und in feine Streifen geschnitten
5 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Aceto Balsamico Bianco oder Weissweinessig
1	Knoblauchzehe
1 TL	Senf

	Salz und Pfeffer
6	Salatblätter (z. B. Eisberg, Kopfsalat, Lattich)
2	hart gekochte Eier, geschält und geviertelt
4	Blätter frischer Basilikum, in feine Streifen geschnitten

*der Klassiker aus Nizza
neu interpretiert*



ZUBEREITUNG

1. Die Shrimps 2–3 Minuten in kochendem Wasser garen. Sobald sie eine rosa Farbe angenommen haben, aus dem Wasser heben, etwas abkühlen lassen, schälen (Köpfe, Panzer und Schwänze entfernen) und beiseitestellen.
2. Olivenöl und Aceto verrühren, Knoblauchzehe dazupressen, Senf beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Tomaten waschen und achteln. Gurke waschen, schälen, längs halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Peperoni putzen (Stielansatz und Kerngehäuse entfernen) und in Streifen schneiden. Tomatenachtel, Gurkenscheiben und Peperonistreifen in eine Schüssel geben. Oliven, Schalotten und die Shrimps beifügen.
4. Dressing über den Salat in der Schüssel giessen, Salat 20 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.
5. Vier Teller mit je drei Salatblättern auskleiden. Den Salat auf die Teller verteilen. Die Eier sorgfältig auf die Portionen geben und die Salatteller mit Basilikum bestreuen.

*Dazu passt:
gekochte Kartoffeln
und grüne Bohnen.*

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf
www.swissshrimp.ch/rezepte