

Endiviensalat mit Thunfisch

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4¹ oder 6-8²
Krauser Endiviensalat ³	St.	1
Fleischtomaten	g	1000
Gemüsezwiebel	St.	$\frac{1}{2}$
Thunfisch (Dose)	g	400
Essig	TL	1
Dijon-Senf, scharf	EL	2
Schlagsahne	ml	125
Eigelb	St.	2
Pfeffer, Salz		

VORBEREITEN:

1. Endivie in Streifen schneiden und gründlich waschen.
2. Tomaten Stilansatz entfernen, quer durchschneiden und achteln.

-
- 1) Als Hauptgericht
 - 2) Als Vorspeise für 6-8 Personen
 - 3) Auch Römersalat, Batavia-Salat oder Lollo Rosso

3. Zwiebel würfeln.
4. Thunfisch abtropfen lassen und zerzupfen.

ZUBEREITUNG:

1. Eigelb mit Essig und Senf verrühren und anschließend mit dem Öl zu einer Mayonnaise aufschlagen.
2. Sahne untermischen und würzen.
3. Salatzutaten untermischen und Servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Baguette
- * Rosé oder leichter, roter Landwein