

Thunfisch-Erdäpfel-Salat mit Oliven

[Hauptspeise](#)[Kalte Küche](#)[Salate](#)[Vegetarisch](#)

ZUBEREITUNG

Thunfisch abtropfen lassen, Öl auffangen. Zwiebel klein schneiden, in einer Pfanne mit etwas Öl glasig anschwitzen und salzen. Oliven sowie kleingehackte Petersilie dazugeben und vom Herd nehmen. Die gekochten Erdäpfel schälen, in Stäbchen schneiden und zum Zwiebelgemisch geben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft würzen und das abgetropfte Olivenöl dazugeben. Den Salat waschen, zupfen, mit der Erdäpfel-Zwiebel-Masse vermengen und alles auf vier Tellern anrichten. Darauf den in Stücke zerteilten Thunfisch verteilen. Sofort servieren und genießen.



ZUTATEN

2 Dosen Rio Mare
Thunfisch in Olivenöl (je 160g)

100 g Salat Lollo Riddia

50 g Feldsalat

1 Zwiebel

2 Erdäpfel, gekocht

1 handvoll Oliven, schwarz

1 Bund Petersilie

Saft von 1/2 Zitrone

natives Olivenöl extra

Salz

Pfeffer