

Vorspeise Salat Niçoise / Pochiertes Ei / Kartoffel / Thunfisch

Rezeptteil 1 von 4 Salat Niçoise - Dressing

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
180 g	Grüner Salat
250 g	kleine Cherry-Rispen-Tomaten
30 ml	Weißer Balsamico-Essig
90 ml	Öl
1 TL	Dijon-Senf
	Zucker
	Salz
	Zitrone - Saft und Abrieb

Vorbereitung

1. Die Salate im Ganzen waschen und in einer Salat-Schleuder trocknen.
2. Die Cherry-Tomaten vierteln.
3. Die Zitrone abreiben und auspressen. Beides aufheben.

Zubereitung

Essig und Senf in einer gr. Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. **Mit Salz, Zucker, Zitronenabrieb und -saft sehr kräftig abschmecken.**

Das Rapsöl in einem dünnen Strahl hineinlaufen lassen und dabei ständig mit dem Schneebesen rühren. Es soll eine dickflüssige Emulsion entstehen. **Noch einmal abschmecken.**