

sommerlicher Kartoffelsalat mit grünen Bohnen

Zutaten für Zwei:

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 2 Eier
- 350 g grüne Bohnen
- 50 g schwarze Oliven
- 1 rote Spitzpaprika
- 2 EL Kapern
- einige feste Salatblätter
- ½ Dose Thunfisch
- 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2



Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in mundgerechte Würfel schneiden und ca. 3 min. in kochendem Salzwasser garen. Abtropfen lassen.

Bohnen (ich habe TK Bohnen verwendet) in mundgerechte Stücke schneiden und im Salzwasser garen.

Eier im Wasser ca. 8 min. kochen.

Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Salatblätter ebenfalls waschen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Oliven halbieren.

Paprika, Oliven, Salat, Kapern in eine Schüssel geben.

Für die Marinade:

Thunfisch abtropfen lassen, Mayonnaise, Zitronensaft, Olivenöl, , ca. 2 EL Wasser dazugeben, alles gut verrühren, mit Salz & Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Kartoffelstücke darin groß anbraten.

Nun alles zusammen vermengen und guten Appetit.
Ein wunderbares Sommeressen.