

# Thunfischsalat

Menge	Zutaten	Zubereitung
250g	gelbe Paprikaschoten	waschen, trockenreiben, halbieren, entkernen, vom Stielansatz befreien und in kleine Würfel schneiden;
2	rote Zwiebeln	schälen und in sehr dünne Ringe schneiden;
250 g	Kirschtomaten	waschen, putzen trockenreiben und halbieren;
150 g	mit Paprika gefüllte Oliven	gründlich abtropfen lassen
250 g l	Thunfisch in Öl	den Thunfisch ebenfalls sehr gut abtropfen lassen, grob zerteilen und zusammen mit den anderen vorbereiteten Salatzutaten mischen;
50 g 4 EL 2 EL 1 Zitrone 1 Prise 1 Prise	Mayonnaise süße Sahne Chilisauce Saft schwarzer Pfeffer Zucker	alles verrühren und abschmecken; das Dressing auf den Salat gießen, vorsichtig unterheben und alles zugedeckt etwa 30 Minuten kühl stellen;
½	Friséesalat	putzen, waschen, die Blätter von den festen Blattrippen befreien und gut abtropfen lassen; eine große Schüssel mit den Salatblättern auslegen, den Thunfischsalat darauf verteilen;