

# Thunfisch-Salat

## Für 4 Portionen

2 Paprikaschoten, rot, grün	1 rote Zwiebel	80 g Oliven
15 g Basilikum	300 g Thunfisch, Dose	200 g Mais, Dose
4 EL Olivenöl	2 EL Zitronensaft	1 Prise Chiliflocken
Salz, Pfeffer		

Die Paprikaschoten waschen, Stielansätze und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Oliven, wenn nötig, entsteinen, dann halbieren. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

Thunfisch grob zerpfücken und in eine Schüssel geben. Mais, Paprika, Zwiebel und Oliven dazugeben.

Aus Olivenöl, Zitronensaft und Chiliflocken ein Dressing rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat geben und alles vorsichtig vermengen. Mit dem Basilikum bestreuen und vor dem Servieren am besten 1 Stunde durchziehen lassen.

NN am 17. Februar 2025