



## Thonsalat mit Sardellen, Petersilie und Ei

Mit untergemischten, feingehackten Sardellen schmeckt der Thonsalat etwas kräftiger und mehr nach Meer. Nebst Zwiebeln verleiht ihm vor allem reichlich grob gehackte Petersilie frischen Geschmack und hart gekochte Eier sind immer eine willkommene Bereicherung für den Salat.

### Zutaten (pro Portion)

150g	Thon abgetropft
4	Sardellenfilets
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2	handvoll glatte Petersilie
3-4El	Olivenöl
2-3El	Balsamico bianco
	Salz und Pfeffer
1	hartgekochtes Ei

### Zubereitung

Thon und Sardellen abtropfen lassen. Sardellen fein hacken, Petersilie grob hacken. Zwiebel zu kurzen schmalen Streifen schneiden.

3El Olivenöl und 2 El Balsamico vermischen, Sardellen zugeben und die Knoblauchzehe dazupressen. Mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. Thon mit einer Gabel zerzupfen und zur Sauce geben, Zwiebel und Petersilie zugeben und vermischen. Ev. mit Salz, Pfeffer, Balsamico abschmecken und mit Olivenöl ergänzen (Thon kann reichlich Sauce aufnehmen). Salat mindestens 1/2 Stunde ziehen lassen. Salat anrichten und mit dem Ei garnieren.



