

# MEDITERRANER THUNFISCHSALAT

Simpler Thunfisch wird mit Montmorency Kirschen, grünen Bohnen und Karotten zu einer echten Delikatesse.

## ZUTATEN:

- 2 Dosen Thunfisch in Wasser, abgegossen und mit einer Gabel grob zerteilt
- 1 Tasse gekochte grüne Bohnen, in mundgerechten Stücken
- 3/4 Tasse getrocknete Montmorency Kirschen
- 1/2 Tasse grob geriebene Möhren
- 1/2 Tasse gewürfelten Sellerie
- 1/2 Tasse fertiges Balsamico-Dressing
- 1/2 Tasse Feta-Käse in mundgerechte Stücke zerpfückt
- 1 Teelöffel Dijonsenf
- 1/4 Tasse geröstete Pinienkerne
- grüne Salatblätter (optional)

## ZUBEREITUNG:

Den Thunfisch mit den grünen Bohnen, den Montmorency Sauerkirschen und dem Sellerie in einer Schüssel vermischen.

Das Salatdressing, den Feta und den Dijonsenf zugeben und vorsichtig verrühren, bis alle Zutaten gleichmäßig mit Dressing und Senf überzogen sind. Den Salat für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sich die Aromen verbinden können.

Vor dem Servieren mit gerösteten Pinienkernen bestreuen. Auf Wunsch auf Salatblättern anrichten.

Ergibt 4 Portionen als Hauptspeise