

Thunfisch-Sommersalat mit Aprikosenvinaigrette

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Blattsalate, 4 Romatomen, 2 Schalotten, 1 Dose Thunfisch in Öl, 5 vollreife Aprikosen, 6 EL heller Balsamico, 4 EL Öl, 1 EL Dijon-Senf, 1/2 TL Zitronenthymian, Salz, Zucker, bunter Pfeffer, 100 g Sprossen, 50 g Pecorino

Zubereitung:

Salate putzen, Tomaten halbieren und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und in dünne Ringe schneiden, Thunfisch abtropfen. Aprikosen in kochendem Wasser blanchieren, häuten und das Fruchtfleisch mit Essig pürieren. Öl, Senf und Zitronenthymian unterrühren, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Blattsalate anrichten, Tomaten, Schalotten und Sprossen darauf verteilen, Thunfisch-Filets grob zerteilen, mit Pecorino hobeln anrichten, Dressing darüber träufeln.

