

Fischrezepte

Atún à la Payesa - Bunter Thunfischsalat Mit Kartoffeln

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Tapas, Spanien, Salat, Fisch

1 Dose/n Allerbesten Thunfisch von - circa 200 g; bis - doppelte Menge	1	Gelbe oder grüne - Paprikaschote
3 Gekochte Kartoffeln; bis - 1/3 mehr	2	Knoblauchzehen
1 Stängel Bleichsellerie ohne Blätter	3	Stängel Glatte Petersilie
1 Fleischtomate oder 2 - Strauchtomaten		Salz
2 Rote Zwiebel		Pfeffer
	3	Essl. Zitronensaft
	3	Essl. Olivenöl; bis 1/3 mehr

Den Thunfisch aus der Dose nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Inzwischen die übrigen Zutaten vorbereiten: Kartoffeln schälen und würfeln. Selleriestangen wenn nötig entfädeln und in kleine Würfel schneiden. Die Tomate häuten, die Kerne entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Die Zwiebel ebenfalls würfeln.

Die Paprikaschote entkernen, nach Belieben mit einem Sparschäler schälen (ohne die Haut ist Paprika bekömmlicher!) und zentimetergroß würfeln. Den Knoblauch durch eine Presse hindrücken, die Petersilienblätter nicht zu fein hacken.

Alle diese Zutaten in einer Schüssel mischen, dabei den zerpfückten Thunfisch zufügen. Salzen, pfeffern, mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und jetzt noch einmal behutsam umwenden