



Österreichs beliebtestes Pflanzenöl.



Thunfischsalat mit Oliven

Zubereitung

Den Thunfisch abgießen – den Salat gründlich waschen und in der Salatschleuder trocknen.

Die Salatblätter auf einen Teller legen, die Tomaten in dicke Scheiben schneiden und darüber verteilen, den Salat mit Salz Pfeffer und Zitronensaft anmachen.

Den Thunfisch und die Oliven dazu geben und mit Bona Olivenöl beträufeln. Dazu passt eine Scheibe Roggenbrot!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Julia Neubauer.

Zutaten

2 Personen

8 Blätter Endiviensalat

2 hart gekochte Eier

4 Tomaten

1 Zitrone

1 Dose Thunfisch naturell

Oliven

Bona Olivenöl zum Beträufeln

Pfeffer

Salz