

Salata de fasole boabe (Weißer Bohnensalat)

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g weiße Bohnen
- 150 g Zwiebel
- 50 g Essig
- 100 g Öl
- Pfeffer
- Salz
- Petersilie

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Mit Zwiebel, Öl, Essig, Pfeffer und Salz eine Marinade anrühren.

Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.

Die Bohnen abgießen und die Marinade unterrühren.

Mit Petersilie garnieren.

Salata de telina cu maioneza (Selleriesalat mit Mayonnaise)

Zutaten für 4 Personen:

- 700 g Sellerie
- 200 g Mayonnaise
- Senf
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

Sellerieknolle waschen, schälen und fein schneiden.

In kaltem Wasser einweichen. Abtropfen lassen.

Mit Salz abschmecken und 10 Minuten durchziehen lassen.

Mayonnaise mit einem Esslöffel Senf mischen.

Mit Pfeffer und Salz würzen.

Über die Sellerie geben und gut vermischen.

Salata de ardei copti (Paprikasalat)

Zutaten für 4 Personen:

- 10 grüne Paprika
- 3 EL Öl
- 1 EL Essig
- Salz

Zubereitung:

Die Paprika auf dem Grill solange rösten, bis die Haut abblättert. Danach die Paprika in eine Schüssel geben, mit Salz bestreuen und abgedeckt 10 Minuten abkühlen lassen. Die Haut mit feuchten Händen abziehen.

Aus Öl und Essig und Salz eine Marinade vorbereiten. Über die geschälten Paprika geben.

Salata de vinete (Auberginensalat)

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Auberginen
- 150 g Öl
- Salz
- 1 Zwiebel
- Tomaten

Zubereitung:

Die Auberginen auf dem Grill solange rösten, bis die Haut abblättert. Die Haut mit feuchten Händen abziehen und die Auberginen abkühlen lassen.

Nun werden die Auberginen fein gehackt.

Zwiebel schälen und ebenfalls sehr klein würfeln.

In einer großen Schüssel Auberginen und Zwiebel vermischen. Öl hinzugeben. Mit Salz abschmecken.

Tomaten in Achtel schneiden und den Auberginensalat damit garnieren.

Oua umplute (Gefüllte Eier)

Zutaten für 4 Personen:

- 12 Eier
- 100g Butter
- 250g Mayonnaise
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Senf

Für die Sardineneier:

- Sardinepaste
- 1 saure Gurke

Für die Schinkeneier

- 100g Schinken
- 1 saure Gurke

Zubereitung:

Eier in Wasser mit ein wenig Salz zum Kochen bringen.

6-7 Minuten kochen lassen. Eier schälen und halbieren. Das Eigelb herausnehmen, sodass das Eiweiß unversehrt bleibt. Das Eigelb in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Butter zugeben und rühren bis eine Paste entsteht. Mayonnaise, Salz, Petersilie und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Die Masse in 2 Schüsseln teilen und mit weiteren Zutaten ergänzen:

1. Sardinepaste und kleingehackte Gurke unterrühren
2. Schinken fein würfeln und mit kleingehackter Gurke mischen.

Masse in die Eihälften geben.

Mit Petersilie verzieren.