

# Erbsen-Zuckerschoten Salat mit Mojama

Eine köstliche Komposition aus getrocknetem Thunfisch, knackigem Gemüse und Pinienkernen.

**Salat mit Zuckerschoten, Erbsen und Mojama eine knackig frische Angelegenheit. Die Zubereitung ist denkbar einfach. Wichtig sind die frischen Zutaten. Je frischer, desto leckerer wird dieser feine Salat mit getrocknetem Tunfisch.**

## Zutaten

- 60 g Mojama
- 500 g frische Erbsenschoten
- 150 g Zuckerschoten
- Pinienkerne
- 2 EL Sojasauce
- Balsamico

## Zubereitung

- Die Erbsen aus den Schoten nehmen, abbrausen und abtropfen lassen.
- Die Zuckerschoten abwaschen und in sehr feine Streifen schneiden.
- Den Mojama (getrockneten Thunfisch) in kleine Stücke schneiden. Alles gut vermengen, die Pinienkerne in einer Pfanne rösten, dann die Sojasauce untermischen und portionsweise in der Mitte eines Tellers dekorieren.
- Den Teller mit etwas Balsamico verzieren.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/erbsen-zuckerschoten-salat-mojama/>