

Schichtsalat (Shuba)

170–180 Min

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 30 Minuten gar kochen.
2. Karotten schälen und zusammen mit den Kartoffeln ca. 15 Minuten garen. Beides gut abtropfen und auskühlen lassen, anschließend reiben.
3. Rote Bete ebenfalls reiben. Hering und Eier klein würfeln.
4. Mayonnaise mit Sauerrahm verrühren, mit Zitronensaft, Kotányi Meersalz und Kotányi Pfeffer schwarz gemahlen abschmecken.
5. Zutaten nach Belieben schichten und zwischen jede Schicht etwas von der Mayonnaise verteilen.
6. Kalt stellen und kurz vor dem Servieren garnieren.

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

400 g	Kartoffeln (festkochend)
2	Karotten
200 g	Rote Bete (vakuumverpackt)
300 g	Heringe
4 EL	Mayonnaise
2 l	Sauerrahm
2	Eier, hartgekocht
	Zitronensaft nach Geschmack
	Lemon juice, to taste
	Pfeffer schwarz gemahlen

Servieren und garniern

	Dillspitzen geschnitten
	Frischer Schnittlauch