

Schneller Heringssalat rot-weiß

20–30 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Zwiebeln geschält und in feine Würfel geschnitten. Die rote Rübe, gekochten Eier und die Essiggurken ebenfalls in feine Würfelchen hacken.
2. Anschließend die Heringfilets abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit den anderen Zutaten in einer Schlüssel verrühren.
3. Nun den Sauerrahm mit dem Naturjoghurt und einem Schuss Weißweinessig verrühren und in die Schüssel zugeben.
4. Im nächsten Schritt den Apfel waschen, schälen und ebenfalls in kleine Würfelchen schneiden. Schnell unter den Salat mischen, damit die Apfelstücke nicht braun werden.
5. Den fertigen Salat nun noch mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Dillspitzen abschmecken und kalt stellen.
6. Mit frischem Baguette oder Toast servieren.

TIPP: Wer es bunt mag, kann bei einem Teil die Rote Rübe weglassen und somit einen klassischen weißen Heringssalat zaubern.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Fischfilets z.B. Hering (Abtropfgewicht 275g)
1 Stk.	Apfel
4 Stk.	Eier, hartgekocht
200 g	Rote Rübe, gekocht
1 Stk.	Zwiebel, weiß
3 Stk.	Essiggurken
1 TL	Weißweinessig
4 EL	Sauerrahm
3 EL	Naturjoghurt
1 EL	Dillspitzen geschnitten
1 EL	Petersilie geschnitten
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz