

Rezept

Partysalat mit Lauch und Schinken

Ein Rezept von Partysalat mit Lauch und Schinken, am 30.05.2023

Zutaten

2 aromatische Äpfel (z. B. Braeburn, Cox Orange)	1 EL Zitronensaft
200 g gekochter Schinken	2 dünne Stangen Lauch
150 g eingelegte Selleriestreifen (aus dem Glas)	150 g Ananasstücke (aus der Dose)
150 g Maiskörner (aus der Dose)	5 hart gekochte Eier
150 g Mayonnaise	100 g saure Sahne
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
100 g grob geriebener Käse (Emmentaler oder Gouda)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse ausschneiden. Die Viertel würfeln und mit Zitronensaft mischen. Den Schinken ohne Fettrand in Streifen schneiden. Den Lauch putzen, längs aufschneiden und gründlich waschen, abtropfen lassen. Den hellen Teil in ganz feine Scheiben schneiden. Sellerie, Ananas und Mais abtropfen lassen. Die Eier pellen und in Scheiben schneiden. Die Mayonnaise mit Sahne, Salz und Pfeffer verrühren.
2. Alle Zutaten nacheinander in eine Schüssel schichten: Sellerie, Apfel, Schinken, Lauch, Mais, Ananas und die Eischeiben. Darüber die Mayonnaise verteilen und die Schüssel auf einen weichen Untergrund leicht aufstoßen, damit möglichst wenig Zwischenraum zwischen den Zutaten bleibt. Mit dem Käse bestreuen und zugedeckt etwa 8 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Servieren den Salat so aus der Schüssel schöpfen, dass von allen Zutaten etwas dabei ist.