

## Rezept

# Zweierlei Heringsssalate

Ein Rezept von Zweierlei Heringsssalate, am 26.02.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> gekochte Rote Bete (vakuumverpackt)	<b>80 g</b> Gewürzgurken (aus dem Glas)
1/2 Zwiebel	<b>1</b> Apfel
<b>6</b> Matjesfilets	<b>250 g</b> saure Sahne
<b>200 g</b> Joghurt	<b>1 EL</b> Apfelessig
<b>1 Bund</b> gemischte Kräuter (z. B. Dill, Estragon, Petersilie, Schnittlauch)	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>3 EL</b> leichte Salatmayonnaise	<b>1 EL</b> Sahnemeerrettich (aus dem Glas)
Pfeffer	Salz
<b>5</b> Radieschen	<b>1</b> Lollo rosso
<b>50 g</b> Butter	<b>16</b> kleine Scheiben Vollkornbrot

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Für den roten Heringsssalat Rote Bete und Gewürzgurken würfeln. Die Zwiebel schälen, den Apfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. 3 Matjesfilets, Zwiebel und Apfel ebenfalls fein würfeln.
2. Für das Dressing 100 g saure Sahne mit 100 g Joghurt und dem Essig mischen. Die vorbereiteten Zutaten untermischen und 30 Min. durchziehen lassen.
3. Für den Heringsssalat mit Kräutern die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, einige Blätter beiseitelegen, die restlichen Blätter fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Restlichen Matjes würfeln.
4. Für das Dressing die restliche saure Sahne, den restlichen Joghurt, Sahnemeerrettich und Mayonnaise verrühren. Kräuter, Frühlingszwiebeln und Matjes untermischen und ebenfalls 30 Min. ziehen lassen. Beide Salate mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Lollo rosso zerpfücken, waschen und trocken schleudern. Die Radieschen, putzen, waschen und in Scheiben oder Stifte schneiden. Die Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen und auf eine große Platte legen. Je ein Salatblatt auf die Brotscheiben legen und je eine Sorte Heringsssalat darauf anrichten. Mit den Radieschen und den restlichen Kräutern garnieren und servieren.