

Heringsalat zur Faschingszeit 😊



Zutaten:

150g Rote Bete, 1 Zwiebel, 300g Bismarckhering, 1 Apfel (klein; säuerlich), 1 Bund Dill, 2 Stangen Staudensellerie, 100g Joghurt (3,5 % Fett), 100g Schmand, 2 El Rotweinessig, 1Prise Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rote Bete, Zwiebel und Hering in feine Würfel schneiden. Apfel waschen vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Dill mit den feinen Stielen fein schneiden. Sellerie putzen, entfädeln und in feine Würfel schneiden.

Joghurt und Schmand verrühren. Rote Bete, Zwiebeln, Hering, Apfel und Dill untermischen und mit Essig, Cayenne, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Dill garnieren

Gutes Gelingen 😊