

## Heringsalat mit Roter Bete



| Zutaten:  | Zubereitung:   |
|---|--|
| 350 g gekochte Rote Bete<br>1 kleiner Apfel (Elstar, Jonagold...)<br>1 Zwiebel<br>2 hartgekochte Eier<br>3 Essiggurken<br>8 Matjes Filets               | Klein würfeln.<br>Entkernen, klein würfeln.<br>Schälen, fein würfeln.<br>Pellen, fein würfeln.<br>Fein würfeln.<br>Klein würfeln, zu den restlichen Zutaten geben. |
| <b>Marinade herstellen</b>  |  |
| 200 g Saure Sahne<br>1 EL Öl<br>1 EL Apfel- Essig<br>1 TL Zucker<br>1 TL Senf, mittelscharf<br>Salz, Pfeffer nach Geschmack<br>1-2 TL getrockneter Dill | Marinade verrühren und mit den restlichen<br>Zutaten vermengen. Den Salat im Kühlschrank<br>kurz durchziehen lassen  |
| Der Salat schmeckt zu frischem Brot, eignet sich aber auch als leichtes Mittagessen<br>zusammen mit Pellkartoffeln.                                     |  |

