Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Roter Heringssalat

Hauptspeise Eier Fischgerichte Glutenfrei Kalte Küche Low Carb

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○

Die Eier würfeln. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und anschließend würfeln. Rote Rüben ebenfalls würfeln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Fischfilets abtupfen und in Streifen schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen. Sauerrahm und Joghurt zugeben und unterrühren.
Alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken.

Zutaten

- 10 Heringsfilets
- 2 säuerliche Äpfel
- 6 hart gekochte Eier
- 500 g gekochte Rote Rüben
- 2 kleine Zwiebeln
- 250 g Sauerrahm
- 250 g Joghurt
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer