

Schichtsalat

Für 6 Personen



1 mittlere Knolle Sellerie

ca. ½ Zitrone, Saft

1 Becher Sauerrahm 35 % oder saurer Halbrahm

Einige Tropfen weisser Balsamicoessig

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Sellerie schälen, raffeln, sofort mit dem Zitronensaft und den übrigen Zutaten vermischen. Abschmecken. In eine Glas-schüssel schichten.

1 Dose Mais

Abschütten, gut abspülen und abtropfen lassen. Über dem Sellerie verteilen.

2 rotschalige Äpfel

Halbieren, entkernen, in feine Scheiben schneiden. Über dem Mais schön anordnen.

200 g Modelschinken

In kleine Würfel oder Streifen schneiden, über den Äpfeln verteilen.

5 hartgekochte Eier

1 – 2 Eier mit dem Eierschneider in Scheiben schneiden. Den Rand der Schüssel damit verzieren (siehe Bild). Die restlichen Eier in Würfel schneiden, über dem Schinken verteilen.

1 kleine Lauchstange

Halbieren, waschen, in feinste Scheiben schneiden. Über den Eiern verteilen.

70 g Mayonnaise

Über dem Lauch verteilen.

1 Becher Sauerrahm 35 % oder saurer Halbrahm

1 EL grobkörniger Senf

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

2 Bund Schnittlauch, in Röllchen

Salat garnieren.

1 Bund Petersilie, gehackt

(oder in der Saison 2 Frühlingszwiebeln)

Evtl. essbare Blüten

Nach Belieben mit essbaren Blüten garnieren (Borretsch, Gänseblümchen, Veilchen, Lavendel, blühende Kräuter wie Thymian, Schnittlauch, etc.).

Dieses Rezept sowie die Rubrik « **Tipps & Tricks** » der Weiterbildung Hauswirtschaft finden Sie auf www.grangeneuve.ch/weiterbildung/

Rezept "GrangeNews" – Ausgabe Nr. 104 – Juni 2023