



Schichtsalat mit Mayo- Meerrettichsauce

Zutaten

- 4 Ei(er)
- 500 g Salatgurken
- 150 g Tomaten
- 50 g Zwiebeln
- 200 g Lauch
- 450 g Staudensellerie
- 350 g Eisbergsalat
- 125 g gekochter Schinken
- 0,5 Zitrone(n)
- 250 g Äpfel
- 150 g THOMY Salat Mayonnaise
- etwas Salz
- 100 g saure Sahne
- 3 TL THOMY scharfer Meerrettich, Tube
- 100 ml Milch, 1,5% Fett
- etwas Pfeffer
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)

Zubereitung

1. Ei(er) hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden.
2. Salatgurken waschen, schälen und in Würfel schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Eisbergsalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zerpflücken.
3. Schinken in Streifen schneiden. Zitrone(n) auspressen. Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln und mischen.
4. In einem Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Sellerie und Lauchstreifen darin 1-2 Min. blanchieren. Herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
5. Alle Zutaten in einer großen Glasschüssel in beliebiger Reihenfolge schichten. Mit Salat abschließen.
6. THOMY Salat Mayonnaise mit saurer Sahne, THOMY Meerrettich, Milch und THOMY Delikatess-Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Sauce über den Salat gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Zubereitungszeit ohne Standzeit.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	13 g
Energie	238 kcal
Fett	16 g

🕒 40 Minuten

⊕ 8 Portionen

Protein

9 g