# Heringssalat mit Kartoffeln

Wer noch Pellkartoffeln vom Vortag übrig hat und nicht weiß, wie man sie lecker verwerten kann: Das Rezept für Heringssalat mit Kartoffeln ist dazu perfekt geeignet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,6 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 350 g | Pellkartoffeln |
| 2 Stk. | Heringe (Bismarckhering) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 200 g | Äpfel |
| 100 g | Gewürzgurken |
| 100 g | Mayonnaise |
| 2 TL | Zitronensaft |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für den Heringssalat mit Kartoffeln die Kartoffeln in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten durchgaren, leicht abkühlen lassen und schälen (oder fertige Pellkartoffeln vom Vortag nehmen).

2. Heringe und Gewürzgurken abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Heringe in mundgerechte Stücke schneiden. Gurken klein würfeln. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

3. Heringe mit Gurken, Zwiebeln, Äpfel und Kartoffeln vermengen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Vorsichtig die Mayonnaise unterheben und mit Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mindestens 3 Stunden kalt stellen.

## Tipp

Den Heringssalat mit Kartoffeln mit etwas Dill verfeinern.