

# Heringssalat mit Apfel

Der Heringssalat mit Apfel darf beim nächsten Heringsschmaus nicht fehlen. Ein schmackhaftes und delikates Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

4 Stk.	Matjesfilets (Doppelfilets)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Äpfel</a> (kleine, säuerlich)
100 g	Sauerrahm
2 Stk.	<a href="#">Essiggurken</a>
100 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
50 g	<a href="#">Mayonnaise</a>
1 EL	Apfelessig
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
1 Prise	<a href="#">Zucker</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
	Dill

## Zubereitung

1. Für den **Heringssalat mit Apfel** die Matjesfilets in kleine Stücke scheiden. Die Zwiebel schälen, und in feine Streifen schneiden, Essiggurken in kleine Stücke zerschneiden. Die Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Alles in eine Schüssel geben.
2. Aus Sauerrahm, Joghurt, Mayonnaise, Apfelessig und Zitronensaft eine glatte Marinade rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit den Zutaten vermengen. Auf Teller anrichten und mit Dill garnieren.

## Tipp