

# Heringssalat mit roten Rüben

Mit der tollen Farbe macht sich der Heringssalat mit roten Rüben besonders gut auf dem kalten Büffet. Das Rezept ist blitzschnell zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

250 g	Heringe
200 g	Rote Rüben
100 g	<a href="#">Essiggurken</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
250 ml	Sauerrahm
1 Schuss	Essig
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Dieser **Heringssalat mit roten Rüben** lässt sich in wenigen Minuten zubereiten. Zu Beginn die Essiggurkerln und Heringe würfeln. Zwiebeln abziehen, schälen und in feine Stücke zerhacken.
2. Rote Rüben ebenso in Würfel oder kleine Scheiben schneiden. Die gewürfelten Essiggurkerln, Zwiebeln und Heringe mit den roten Rüben vermengen und Sauerrahm unterrühren.

## Tipp

Den Heringssalat mit roten Rüben zu einer Scheibe Brot servieren.