# Schichtsalat

Dieses Rezept für einen leckeren Schichtsalat ist nicht nur einfach, sondern auch preiswert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 4,8 h

**Gesamtzeit:** 5,1 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Sellerie |
| 1 Stk. | Karotte |
| 0.5 Dosen | Ananas |
| 1 Glas | Mais |
| 310 g | Schinken |
| 6 Stk. | Eier |
| 4 Stangen | Lauch |
| 1 Stk. | Apfel |

### Für das Dressing

| | |
|---|---|
| 200 g | Sauerrahm |
| 130 g | Créme frâiche |
| 130 g | Mayonnaise |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für den Schichtsalat die hart gekochten Eier pellen und in dünne Scheiben schneiden. Apfel

fein reiben.

2. Sellerie, Karotten, Schinken und Lauch in dünne Streifen schneiden. Mais und Ananas abgießen und gut abtropfen lassen.

3. In eine große Schüssel Sellerie, Karotten, Ananas, Mais, Schinken, Eierscheiben, Lauch und Apfel schichtweise in eine große Schüssel füllen. Je nach Geschmack kann man jede Zutat in einer dickeren Schicht in beliebiger Reihenfolge oder aber in mehreren dünneren Schichten abwechselnd in die Schüssel geben.

4. Sauerrahm, Creme fraiche (alternativ Joghurt) und Mayonnaise zu einem Dressing verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über den Salat geben und diesen zugedeckt etwa 24 Stunden ziehen lassen. In der gesamten Schüssel servieren.

## Tipp

Besonders schön sieht der Schichtsalat in einer Glasschüssel aus. Alternativ kann er auch direkt in einzelne Portionsgläser geschichtet werden.