

## Vierer-Schichtsalat mit Avocado

Dieses Rezept ist nicht nur ein Augenschmaus, der Vierer-Schichtsalat mit Avocado schmeckt zudem auch köstlich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



### Zutaten

2 Stk.	<a href="#">Avocados</a>
1 Schuss	Zitronensaft
3 Stk.	Rote Rüben (geschält, gekocht)
4 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Glas	Heringe (eingelegt)
110 ml	<a href="#">Joghurt</a>
110 ml	<a href="#">Mayonnaise</a> (25%)
1 Prise	Dillspitzen (getrocknet)
1 Prise	Kümmel
1 Handvoll	Dille (frisch)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den **Vierer-Schichtsalat mit Avocado** die Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit es sich nicht braun verfärbt.
2. Rote Rüben und eingelegte Heringe klein würfeln. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Avocado mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Heringe mit Zwiebeln vermischen und als erste Schicht in eine große (am besten durchsichtige) Salatschüssel geben. Alternativ in einen Servierring auf einem großen Teller als unterste Schicht einfüllen und flach drücken. Avocadostücke auf den Hering schichten.
4. Joghurt und Mayonnaise zu einem Dressing verrühren und mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Dill abschmecken. Die Hälfte des Dressings mit den Tomatenstücken vermengen und auf die Avocadoschicht geben.
5. Rote Rüben mit dem übrigen Dressing vermischen und mit Kümmel abschmecken. Als oberste Schicht auf den Salat geben. Zugedeckt an einem kühlen Ort 2 Stunden ziehen lassen. Mit frischem Dill garnieren und servieren.

## Tipp

Der Vierer-Schichtsalat mit Avocado kann nach Herzenslust mit weiteren Zutaten und Schichten ergänzt werden.