



FREUNDESKREIS



Rezept „Karnevalssalat“

Karin Dominik aus Waldfeucht hat diesen bunten, köstlichen Karnevalssalat kreiert. Sie kocht ihn seit über 20 Jahren mit traditionellen Zutaten, die man schon in früheren Zeiten im Winter gut konservieren konnte: Matjes, Zwiebeln, Äpfel, Rote Bete und saure Gurken.

Zutaten (4 Portionen):

- 2 Matjesfilets
- 2 Gurken
- 1/2 Glas Silberzwiebeln
- 1/2 Glas Rote Bete
- 250 Gramm Putenaufschnitt
- 250 Gramm Kochschinken
- 1 saurer Apfel
- 1 Glas Kapern
- 200 Milliliter Mayonnaise
- 3 Esslöffel Tomatenketchup
- 2 Eier (hart gekocht)

So geht's:

Die Gurken waschen, den Apfel waschen und entkernen, dann beides klein schneiden. Matjes, Kochschinken, Putenfleisch und Eier ebenfalls klein schneiden.

Zwiebeln, Kapern und Rote Bete abtropfen lassen. Mayonnaise und Ketchup mischen, dann sämtliche Zutaten in eine Schüssel geben und gut umrühren. Den Salat über Nacht gut durchziehen lassen und am kommenden Tag kalt servieren.

Gesamtzeit ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Einfach

Foto: Yvonne Charl