



Heringsalat mit Äpfeln und Walnüssen

Zutaten

- 6 Eier
- 5 gegarte Rote Bete
- 500g gegarte Kartoffeln
- 300g Fleischwurst
- 250g Gewürzgurken
- 2 Zwiebeln
- 2 Äpfel
- 200g Walnüsse
- 500g eingelegte Salzheringe nach Matjes Art
- 300g Mayonnaise
- 3EL Schnittlauchröllchen

Die Eier hart kochen, abschrecken und schälen, anschließend 2 Eier klein hacken. Die Rote Bete, die Kartoffeln, die Wurst und die Gewürzgurken in 5 mm große Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und klein hacken. Die Äpfel waschen, abtrocknen und entkernen, anschließend in 5 mm große Würfel schneiden. Die Walnüsse grob hacken.

Die Heringe der Länge nach halbieren und in 1 cm breite Stücke schneiden. Alle Zutaten, bis auf die ganzen Eier, vorsichtig vermischen.

Etwas Gurkenwasser darunter mengen und alles zugedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Mayonnaise mit 3 EL warmen Wasser verrühren und mit dem Salat vermischen.

Die restlichen Eier halbieren, den Salat damit garnieren und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.