

Heringssalat nach Art des Hauses

ZUTATEN (4 Personen):

- 1 Glas Bismarckheringe
- 3 gekochte Eier
- 2 große Äpfel
- 3 Gewürzgurken
- 2 Zwiebeln
- 2 Becher Schmand
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- Pfeffer
- Salz
- etwas Milch



ZUBEREITUNG

Die Bismarckheringe in mundgerechte Stücke schneiden, die hart gekochten Eier klein schneiden, die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden., Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in Ringe schneiden .Alles mit dem Schmand und dem Mayonnaise verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls es zu dick ist, mit Milch etwas verrühren.

Vor dem Servieren in den Kühlschrank zum durchziehen.

Hierzu schmecken am besten Pellkartoffel!