

Klassischer Schichtsalat

Mit seinen bunten Zutaten Schichten macht der Salat-Klassiker auf jeder Feier und Party Eindruck auf dem Salat Buffet.

Vorbereitungszeit 15 Min.	Zubereitungszeit 5 Min.	Gesamtzeit 20 Min.
------------------------------	----------------------------	-----------------------

Portionen: 4 Personen



5 von 10 Bewertungen

ZUTATEN

DU BENÖTIGST EINE GLASSCHÜSSEL MIT CA. 20 CM DURCHMESSER.

ALS HAUPTSPESIE FÜR 4 PERSONEN, ALS BEILAGE FÜR 6 PERSONEN.

DU KANNST NACH HERZENSLUST UND BELIEBEN DIE ZUTATEN TAUSCHEN ODER WEGLASSEN.

- 250 ml Original Miracle Whip
- 250 g Cherrytomaten
- 200 g Lauch
- 200 g Möhren
- 200 g Kochschinken
- 150 g Gouda Käse
- 1 Glas Selleriesalat gestiftelt Abtropfgewicht 190 g
- 1 Dose Mais Abtropfgewicht 285 g
- 1 Dose Ananas-Stücke, natursüß Abtropfgewicht 140 g
- Paprikapulver, edelsüß

ANLEITUNG

1. Zuerst schneidest Du 200 g **Lauch** sehr fein, gibst ihn in eine Schüssel und übergießt ihn mit kochend **heißem Wasser**. Im Anschluss in einem **Sieb** abgießen und abtropfen lassen.

***TIPP:** Ein paar Lauch-Ringe zur Garnitur beiseite legen.*



2. Folgendes **gießt** Du separat voneinander ab: 1 Glas **Selleriesalat**, 1 Dose **Mais** und 1 Dose **Ananas**. Die **Ananas** schneidest Du in feine Stücke, die 250 g **Cherrytomaten** wäschst Du ab und halbst sie. 200 g **Möhren** schälen und raspeln. 200 g **Kochschinken** würfelst Du fein und 150 g **Gouda** reibst Du ebenfalls fein.

***TIPP:** Wenn Du kein Sellerie magst, lass ihn gerne weg, aber er ergänzt geschmacklich unglaublich gut.*



3. Danach nimmst Du Dir die **Glasschüssel** zur Hand und schichtest wie folgt ein: **Lauch, Sellerie, Möhren, Ananas, Cherrytomaten, Mais** und **Schinken**.



4. Im Anschluss gibst Du eine Schicht 250 ml **Miracle Wip** oben drauf.



5. Zum Abschluss verteilst Du Deinen geriebenen **Gouda-Käse**, puderst etwas **Paprikapulver** darüber und **garnierst** mit ein paar **Lauch-Ringen**.



6. Bis zum servieren im Kühlschrank lagern.



7. Ich wünsche Dir mit meinem Schichtsalat Rezept viel Freude und einen **guten Appetit**.



Kennst Du eigentlich schon meinen Email-Newsletter?

Kostenlos anmelden und meine Inspirationen kommen direkt in Dein Postfach

WAS MEINST DU ? _____

Hast Du das Rezept einmal ausprobiert? Wie findest Du es? Ich freue mich immer über Lob, freundliche Kritik oder Deine Tipps und Erfahrungen. Lass uns sehr gerne über die untenstehende Kommentarfunktion im Austausch bleiben. Das würde mich sehr freuen.

Deine Emmi

Ich wünsche Dir einen guten Appetit!

Mehr einfache Rezepte gibt es unter www.emmikochteinfach.de