Schichtsalat

Hat eure Oma auch immer Kaffeekränzchen mit anschließendem 70er Jahre Buffet gehalten? Auf Spitzentischdeckchen wurden dann Mettigel, Käse-Trauben-Spieße, Baguette mit Kräuterbutter und Würstchen serviert. Das Highlight aber war immer der Schichtsalat. Da haben die Omis immer die Beine in die Hand genommen, um sich möglichst viel vom Salat zu sichern. Auch wenn die Zubereitung nach einer kulinarischen Sünde klingt, schmeckt es für mich einfach so sehr nach Kindheit, das dieses Gericht einfach ab und zu auf den Tisch muss – dann aber ohne Spitzentischdecken.

Schichtsalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (12 Gläser oder eine große Schüssel): 380 Gramm Selleriesalat im Glas | 400 Gramm Lauch | 1 Dose Ananas | 1 Glas Mais | 3 Äpfel | 4 Eier | 200 Gramm Prosciutto Cotto | 200 Gramm Emmentaler | 250 Milliliter Salat-Mayonnaise | 200 Milliliter Sahne | 1 Viertel Zitrone | 1 Esslöffel Salz | 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

Schichtsalat | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (1 Tag): 1. Eier hart kochen. 2. Lauch gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. 3. Schinken in kleine Würfel schneiden. 4. Emmentaler reiben. 5. Mayonnaise mit Sahne, Salz und Pfeffer mischen. 6. Eier schälen und fein würfeln. 7. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, raspeln und mit Zitronensaft vermengen. 8. Salat in folgender Reihenfolge schichten: Selleriesalat, Mais, die Hälfte des Lauchs, Äpfel, Ananas, Eier, Schinken, zweite Hälfte vom Lauch, Mayonnaise-Creme, geriebener Käse. 9. Salat über Nacht kalt stellen.

Jetzt noch mehr Rezepte für Hausmannskost und Rezepte mit Sellerie entdecken!

Nährwerte/Glas: 292 Kalorien | 18,4 Gramm Fett | 18,6 Gramm Kohlenhydrate | 13,1 Gramm Eiweiß