Schichtsalat aus dem Thermomix®

© Schichtsalat - Rezepte mit Herz

30 Min. + Wartezeit

leicht

4

Ein echter Salat-Klassiker fix gemixt mit dem Thermomix!

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**1**	Bund frisches Suppengemüse (500 g)
☐	**4 TL**	Zitrone
☐	**4 EL**	Öl
☐	**1**	großer Apfel
☐	**1**	Dose Mais (260 g Abtropfgewicht)
☐	**1**	Dose Ananasstücke (350 g Abtropfgewicht)
☐	**100 g**	Kochschinken in Scheiben
☐	**2**	hartgekochte Eier
☐	**100 g**	Cheddarkäse (gerieben)
☐	**200 g**	Saure Sahne (10% Fett)
☐	**50 g**	milder Weißweinessig
☐	**50 g**	Mayonnaise
☐		Salz
☐		Pfeffer

Zubereitung

1. Suppengemüse waschen, putzen und ggf. schälen. Petersilie für die Deko beiseite legen.

2. Lauch in feine Ringe schneiden oder mit Hilfe des **WunderSlicers** hobeln, in eine Salatschüssel geben und mit **1** TL Zitronensaft und **1** EL Öl beträufeln.

3. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden oder mit Hilfe des **WunderSlicers** hobeln, in die Schüssel einschichten und mit **1** TL Zitronensaft und **1** EL Öl beträufeln.

4. Möhre und Sellerie nacheinander klein raspeln oder mit dem **WunderSlicer** klein raspeln, in die Schüssel einschichten und je mit **1** TL Zitronensaft und **1** EL Öl beträufeln.

5. Mais abgießen und abtropfen lassen. Ananas abgießen, dabei 50 g Saft für das Dressing auffangen. Schinken in kleine Würfel schneiden. Eier pellen und in Scheiben schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten nacheinander in die Schüssel einschichten und mit Cheddarkäse bestreuen

6. Für das Dressing Saure Sahne, Ananassaft, Essig und Mayonnaise in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 5 verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Dressing über den Salat gießen und einige Stunden durchziehen lassen. Mit Petersilie dekoriert servieren.

Tipp: Der Salat schmekct auch am nächsten Tag noch sehr gut.

Nährwertangaben

Pro Portion ca. 650 kcal, 21 g E, 40 g F, 50 g KH