

Schichtsalat aus dem Thermomix®



© Schichtsalat - Rezepte mit Herz



30 Min. + Wartezeit



leicht



4

Ein echter Salat-Klassiker fix gemixt mit dem Thermomix!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Bund frisches Suppengemüse (500 g)
<input type="checkbox"/>	4 TL	Zitrone
<input type="checkbox"/>	4 EL	Öl
<input type="checkbox"/>	1	großer Apfel
<input type="checkbox"/>	1	Dose Mais (260 g Abtropfgewicht)
<input type="checkbox"/>	1	Dose Ananasstücke (350 g Abtropfgewicht)
<input type="checkbox"/>	100 g	Kochschinken in Scheiben
<input type="checkbox"/>	2	hartgekochte Eier
<input type="checkbox"/>	100 g	Cheddarkäse (gerieben)
<input type="checkbox"/>	200 g	Saure Sahne (10% Fett)
<input type="checkbox"/>	50 g	milder Weißweinessig
<input type="checkbox"/>	50 g	Mayonnaise
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		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 schmeckt auch am nächsten Tag noch sehr gut.

Nährwertangaben

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