

Heringsalat mit Kartoffelrösti



Zutaten für den Heringsalat:

- 150 g gegarte Rote Beete
- 1 rote Zwiebel
- 300 g Hering
- 1 Apfel, säuerlich
- 100 g Naturjoghurt
- 100 g Schmand
- 2 EL Rotweinessig
- Salz & Pfeffer

Zutaten für die Rösti:

- 400 g Kartoffeln, festkochend
- Salz & Pfeffer
- Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1 Rote Beete, rote Zwiebel und die Heringe in feine Würfel schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

2 Joghurt und Schmand in einer Schüssel verrühren. Die Würfel von Hering, Zwiebel, Rote Beete und Apfel untermischen und mit Salz, Pfeffer und dem Rotweinessig würzen. Alles gut vermischen.

3 Die Kartoffeln für die Rösti schälen und in Stifte schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Kartoffelstifte in das heiße Öl geben. Die Rösti von beiden Seiten gut ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchenpapier geben um das restliche Fett aufzusaugen.



Auf meinem Blog findest du noch weitere Rezepte in meiner Reihe Lunch to go die sich eignen zum Mitnehmen.