

24-Stundensalat

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eisbergsalat / Eissalat	1 Stk.
Selleriesalat	2 Pkg.
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	3 Stk.
Ananas	1 Dose(n)
Schinken	400 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	500 ml
Rohe Hühnereier - mittel	10 Stk.
Miracel Whip Balance	500 g

Zubereitung:

Den Eisbergsalat waschen und klein schneiden. Sellerie abtropfen lassen. Lauch in feine Ringe schneiden oder hobeln. Ananas abtropfen lassen und ebenfalls klein schneiden. Eier hart kochen, schälen und mit dem Eierschneider einmal längs und einmal quer durchschneiden. Den Schinken fein würfeln.

Die Zutaten der Reihe nach in eine riesige Salatschüssel (bzw. zwei kleinere Schüsseln) geben. Mayonnaise und Sahne verrühren und darüber geben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Abwandlung: Saft der Ananas mit entsprechend weniger Sahne und Miracel Whip verrühren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-113-24-Stundensalat.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at