

Bunter schwedischer „Sill-Heringssalat“

- **Küche:** Schwedisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Skandinavisch, pikant, einfach, lecker für jeden Tag

Zutaten

- 2 Gläser typisch skandinavisch, eingelegte Heringshappen
- 1 kleines Bündchen Radieschen in Scheiben
- 1 kleine Salatgurke, geschält, entkernt, in Stücken
- 100 g Staudensellerie in dünne Scheiben geschnitten
- 3 El frischer Dill, gehackt
- 100 g gelben Gemüsepaprika in kleinen Würfeln
- 80 g magerer Speck in Würfeln
- 2 Scheiben Vollkorntoast in Würfeln

Zubereitungsart

Schritt1

Die Heringshappen aus dem Glas nehmen und die vorbereiteten Radieschen, die Gurke, den Staudensellerie, Paprika und Dill miteinander vermengen.

Schritt2

Etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber geben.

Schritt3

Den Speck in einer Stielpfanne kross und trocken ausbraten, herausnehmen und in dem verbliebenen Speckfett die Brotwürfel knusprig braten.

Schritt4

Mit Brot und Speckwürfel auf dem Salat anrichten.

Rezeptart: Kalte Fischgerichte, Salatrezepte **Tags:** hering

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-schwedischer-sill-heringssalat/>