

Schwedische Heringshappen mit Krabben

- **Küche:**Schwedisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der etwas andere, skandinavische Heringsalat

Zutaten

- 5 - 6 Bismarck - Heringsfilets ohne Haut in 2 cm großen Würfeln
- 100 g Nordsee Krabbenfleisch
- 2 El Cranberries aus dem Glas
- 1 kleines Bund frischer Dill, gehackt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 125 g Schmand oder Crème fraiche
- 50 g Bio Joghurt
- 2 El gute Mayonnaise
- 1 Tl Senf
- Salz, Pfeffer, Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die gewürfelten Heringshappen mit den Zwiebeln, frisch gehacktem Dill, dem ausgedrücktem Krabbenfleisch und Senf versetzen.

Schritt3

Schmand oder Crème fraiche, Mayonnaise, Bio - Joghurt und die Cranberrys unterheben.

Schritt4

Pfeffern, ev. salzen und skandinavisch lieblich (Oder nach eigenem Geschmack) zuckern, abschmecken.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** hering, krabben

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwedische-hering-happen-mit-krabben/>