



# 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/>