

Schichtsalat

Schichtsalat – eine köstliche Salatkreation mit vielen aromatischen Zutaten, die Schicht für Schicht für besonderen Genuss sorgen. Diese farbenfrohe Salatvariation überzeugt nicht nur optisch, sondern begeistert auch geschmacklich durch ihre abwechslungsreiche Kombination aus frischen, herzhaften und fein abgestimmten Komponenten. Ob als Highlight auf dem Buffet, als Beilage bei einer geselligen Runde oder als feine Hauptspeise – der Schichtsalat ist vielseitig und immer ein Genuss. Zusammen mit frisch gebackenem Baguette wird daraus eine wunderbar leichte und zugleich sättigende Mahlzeit.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für etwa 8 Portionen

Füllmenge der Glasschüssel = etwa 3,4 L

Für den Salat:

250g Karotten

200g Ananas, frisch oder aus der Dose

250g Cocktailtomaten

200g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Emmentaler)

200 g Kochschinken

1 Dose Mais (Abtropfgewicht etwa 285g)

2 mittelgroße Stangen Lauch

Für das Dressing:

125g glutenfreie Salatcreme oder Mayonnaise (ggf. laktosefrei)

200g Schmand oder Sauerrahm (ggf. laktosefrei)

200 g Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

50ml Wasser

Salz

Pfeffer

Für die Deko:

4 hartgekochte Eier

4 Cocktailtomaten

1 EL Schnittlauchröllchen

etwas Petersilie und Basilikum

1. Die Karotten fein raspeln. Die Ananas abtropfen lassen oder, falls frische Ananas verwendet wird, in kleine Stücke schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Den Kochschinken in kleine Würfel schneiden. Den Mais abtropfen lassen. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden.

2. Alle Zutaten in der Reihenfolge, wie sie in der Zutatenliste angegeben sind, nacheinander in eine große Schüssel schichten.

3. Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Dressing gleichmäßig auf dem Salat verteilen.

4. Für die Dekoration die Eier vierteln und zusammen mit den halbierten Cocktailtomaten und den Kräutern auf dem Dressing verteilen.

5. Den Schichtsalat sofort servieren oder bis zum Verzehr im Kühlschrank durchziehen lassen.

Milchfrei – Tipp: vegane bzw. milchfreie Salatcreme einsetzen. Sauerrahm- und Joghurt-Ersatz auf Sojabasis verwenden.



rezepte-glutenfrei.de





rezepte-glutenfrei.de