

Schichtsalat - der hübsche Party-Klassiker

Zutaten für 1 Schüssel:

- 320 g Sellerie (1 Glas)
- 312 g Mandarinen (1 kleine Dose)
- 100 g Kochschinken
- 330 g Mais (1 Dose)
- 2 Stangen Lauch
- 432 g Ananas (1 kleine Dose)
- 500 g Miracel Whip (wahlweise eine andere leichte Salatcreme)
- 4 Eier
- 100 g geriebener Käse (Gouda)



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Ruhezeit:

12 Stunden

Klassischer Schichtsalat selbst gemacht - so gehts:

1. Nimm dir zuerst eine große Schüssel.
2. Koche die Eier hart und pelle sie. Lasse sie auskühlen und schneide sie in Scheiben.
3. Gieße den Sellerie, die Mandarinen, den Mais und die Ananas ab.
4. Schneide den Kochschinken in Würfel.
5. Wasche den Porree und schneide ihn in dünne Ringe.
6. Nun schichtest du alle Zutaten in folgender Reihenfolge:

Sellerie - Mandarinen - Kochschinken - Mais - Porree - Ananas
7. Verteile dann die Miracle Whip auf der obersten Schicht und belege sie mit den Eierscheiben.
8. Streue zum Schluss den geriebenen Käse über deinen Schichtsalat und decke die Schüssel mit Frischhaltefolie ab.
9. Dann geht es für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank, wo der Salat ganz in Ruhe durchziehen kann.
10. Serviere den Schichtsalat dann mit 2 großen Löffeln, mit denen von jeder Schicht etwas auf den Teller genommen wird.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

