

## Klassischer Heringssalat

250 g Bismarkheringe in mundgerechte Stücke schneiden.

1 Schalotte fein würfeln, 1 Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, 1 Apfel (mit roter Schale) würfeln und 100 g Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben.

Aus folgenden Zutaten eine Salatsauce bereiten und diese über den Fisch geben: 100 g Sahne, 100 g Joghurt, 50 g Mayonnaise, 2 EL Apfelessig, Saft einer halben Zitrone, 1 TL Zucker.

Den Salat gut durchziehen lassen und mit gehacktem Dill bestreut servieren.

Wenige kleine Pellkartöffelchen dazu reichen.