



Schichtsalat mit Sylter Dressing

Geschmacklich kann der Schichtsalat trumpfen, wenn er gekonnt zusammengestellt und vor allen Dingen durch Mayonnaise oder leichteres Dressing gut gewürzt und schmatzig ist. Man greift mit Besteck beherrscht in die einladend bunte Glasschüssel oder pickt mit der Gabel in Portionsgläschen.

Alle Zutaten nach Gusto schichten. Günstig ist es, die Zutaten von schwer zu leicht übereinander zu geben, damit sie sich nicht gegenseitig erdrücken. Wer die klassische Variante bevorzugt und die Ka-



lorien nicht scheuen muss, streicht als Abschluss obenauf eine kräftige Schicht Mayo, mit Lauchrädchen bestückt. Die Schüssel über Nacht im Kühler durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern bestreuen.

Zutaten

Für 6 Portionen (je nach Portionsgröße auch mehr)

Menge	Zutat
1	Salatgurke (feine Scheiben)
3 bis 4	gekochte Eier (fein gewürfelt oder Scheiben)
8 Scheiben	Kochschinken (in Streifen)
4 bis 6 Scheiben	mittelalter Gouda (in Streifen)
1 bis 2 Stangen	frischer Lauch (dünne Rädchen)
1	Bio-Zitrone
2	süß-säuerliche Äpfel (dünne Scheiben, mit Zitrone beträufelt)
1	Radicchio (fein gehobelt)
1 Dose	Mais (abgespült und abgetropft)
1 Bund	Schnittlauch (feine Röllchen)
350 bis 400 ml	Sylter Dressing