

FRÄNKISCHE TAPAS



Schwedischer Heringssalat

Zutaten:

300 g eingelegte Salzherringe

1 Bündchen Radieschen

1 kleine Salatgurke

100g Staudensellerie

Eine halbe Gemüsepaprika

80 g magerer Räucherbauch

3 Esslöffel frischer Dill

2 Scheiben Weißbrot

Olivenöl

Pfeffer

Zubereitung:

Das Gemüse und den Herring in mundgerechte Stücke schneiden und mit den klein gehackten Dill vermengen. Danach den Heringssalat mit Pfeffer würzen und einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Jetzt den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl auslassen, bis er richtig knusprig ist. Das Weißbrot ebenfalls würfeln und in dem Speckfett anrösten. Dabei ausreichend Olivenöl hinzugeben, da das Weißbrot sich ordentlich mit Öl vollsaugt.