

Neuzeitlicher Apfelsalat

Für 6-8 Personen als Vorspeise

Zutaten:

Für 4 Personen als Hauptgericht zu Schalenkartoffeln

- **1** Dose Maiskörner
- **3-4** weiche Äpfel
- **100g** Schinkenwürfeli
- **50g** Greyerzerwürfeli
- **50g** geriebene Greyerzer
- **5 EL** Mayonnaise
- **1 EL** Essig
- **1 EL** Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Paprika, Streuwürze, Peterli oder Tomatenschnitze

Mayonnaise, Essig, Zitronensaft und Gewürze zu einer Salatsauce vermischen.

Äpfel schälen, in feine Scheibchen schneiden, Maiskörner, Schinkenwürfeli und Käse in der Sauce während 20-30 Minuten marinieren.

In Coupgläser anrichten, sofern der Salat als Vorspeise serviert wird.

Tipp:

Der Salat kann mit Peterli oder Tomatenschnitzen hübsch garniert werden.