



Räuchern & Kochen by Bohni

Matjessalat Sahne

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Wartezeit: 2 Stunden

Benötigtes Zubehör: Messer
Schüssel

Zutaten

(2 Personen):
6 Matjesfilet
½ Becher Schmand
½ Becher Sahne
1 Zwiebel in Ringen
1 Apfel in kleinen Würfeln
2 bis 3 Essiggurken in kleinen Würfeln
Salz, Pfeffer und Essig zum abschmecken

Zubereitung:

Den Matjes in mundgerechte Stücke schneiden. Schmand und Sahne verrühren. Matjes, Zwiebeln, Gurke und Apfel dazugeben.

Alles gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Den Matjessalat ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.