

Matjessalat

(Rezept für 6 – 8 Personen)

Zutaten:

6 doppelte Matjesfilets (à ca. 120 g)
250 ml Crème fraîche
180 g Joghurt nature
2-3 EL Weissweinessig
1-2 TL Zucker
2 weisse Zwiebeln, fein gehackt
2 säuerliche Äpfel, grob geraffelt oder in dünne Scheiben geschnitten
2 EL Dillblättchen, gezupft und fein gehackt
Salz, weisser Pfeffer

Zubereitung:

Falls nötig die Matjes in kaltem Wasser 30 Minuten wässern und mit Küchenpapier trocken tupfen, dann und in mundgerechte Stücke schneiden. Alle Zutaten von Crème fraîche bis und mit den Äpfeln in einer Schüssel verrühren und die Matjesstücke unterheben. Den Dill untermischen und mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken. Zudeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.
