

Matjes nach Hausfrauenart (4 Portionen)

500 g Matjesfilets von der Frischetheke oder
2 Päckchen (10 Minuten wässern)

Für die Marinade:

200 g	saure Sahne	} mit einem Schneebesen verrühren
200 g	Schmand	
100 g	Crème Fraîche	

2 - 3 Gewürzgurken in kleine Scheiben schneiden

1 Gemüsezwiebel würfeln und

1 - 2 Äpfel je nach Größe in kleine Stücke schneiden

vermischen und mit Salz, weißem Pfeffer und 3 Esslöffel
Salatzauber würzen und durchziehen lassen.

Die Matjesheringe auf dem Teller anrichten, mit der Marinade
überziehen und mit etwas Dill garnieren.

Dazu Pellkartoffel reichen!

Das Stammteam wünscht:

Guten Appetit!

