

MATJESSALAT MIT ROTER BETE UND APFEL

MATJESSALAT MIT ROTER BETE UND APFEL

Matjessalat mit roter Bete und Apfel ist eine leckere Sache - oft hat man ja noch Gewürzgurken dabei, die habe ich hier aber weggelassen weil ich zum Abendbrot noch eingelegte Gurken nach polnischer Art auf dem Tisch hatte. Dazu ein paar Scheiben vom Karottenbrot und schon hat man ein schönes Abendbrot!



Zutaten für 2 Personen:

300g Matjesfilets

1 große Kugel rote Bete

2 Äpfel

1 TL Dill

1 rote Zwiebel

150g saure Sahne

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die rote Bete Kugel halbieren und mit der Schnittfläche nach unten 45 Minuten im Ofen backen. Vollständig abkühlen lassen und pellen. Die Matjesfilets in 1-2cm breite Streifen schneiden. Die rote Bete und die Äpfel würfeln. Die Zwiebel sehr klein schneiden. Alles mit der sauren Sahne vermengen und mit Pfeffer, Salz und Dill würzen.

Ein leckeres Abendessen!

