

PAPRIKA-MATJES SALAT

PAPRIKA-MATJES SALAT

Matjessalat ist schnell gemacht. Den Fisch dafür hatte ich im Kühlschrank, jetzt musste nur noch geschaut werden womit er sich am besten kombinieren lässt. Klassisch oder fruchtig wie hier und hier hätte mir natürlich gut gefallen, aber da hat der Inhalt vom Kühlschrank nicht mitgespielt - dann halt mit Paprika. Dazu etwas aufgebackenes Buttermilch Brot. Ein schönes Abendessen.



Zutaten für 2 Personen:

300g Matjesfilets

3 rote Spitzpaprika

50g Schlagsahne

2 Frühlingszwiebeln

½ Zwiebel

1 Prise scharfes Paprikapulver

1 Prise Zucker

Pfeffer & Salz

Beilage:

etwas Brot & Butter

Zubereitung:

Ich schneide die Matjesfilets in Streifen und gebe sie in eine kleine Schüssel. Die Paprika entkernen und ebenso wie die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, die Frühlingszwiebel wird in dünne Ringe aufgeschnitten. Das Gemüse zum Fisch geben und gut vermischen.

Die Sahne mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Zucker verrühren und als Dressing über den Fischsalat geben. Einige Minuten ziehen lassen und den Salat mit getoastetem Brot und etwas Butter servieren.

Guten Appetit!

