

KLASSISCHER MATJESSALAT MIT PELLKARTOFFELN

KLASSISCHER MATJESSALAT MIT PELLKARTOFFELN

Ich habe ja schon die eine oder andere Variante vom Matjessalat mit euch geteilt, diesmal habe ich den Salat ganz „klassisch“ zubereitet und dazu Pellkartoffeln gemacht. Perfekt für ein kleines Mittag- oder Abendessen.



Zutaten für 2-3 Personen:

400g Matjesfilets nordischer Art

1/2 Zwiebel

1 kleiner Apfel

6-7 Gewürzgurken

4-5 EL vom Gurkenessig (Flüssigkeit aus dem Glas)

1/2 TL getrockneter Dill

Pfeffer & Salz

150g Joghurt, hier fettarm

1 Prise Zucker

300g Kartoffeln

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit einer Prise Salz in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Zum kochen bringen und je nach Größe der Kartoffeln ca. 15 Minuten köcheln lassen bis die Kartoffeln gar sind.

In dieser Zeit die Zwiebel und den Apfel schälen. Die Zwiebel fein würfeln, den Apfel in kleine Stücke schneiden. Die Matjesfilets in Streifen schneiden und die Gewürzgurken ebenfalls klein würfeln. Alles in einer ausreichend großen Schüssel vermengen.

Aus Joghurt, Gurkenessig, Dill, Zucker, Pfeffer und wenig Salz das Dressing anrühren. Das Joghurdressing mit den restlichen Zutaten vermengen und den Salat kurz ziehen lassen.

Die Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und pellen. Zusammen mit dem Matjessalat servieren.

Guten Appetit!



© katha-kocht!