

SCHNELLER FRISCHER MATJESSALAT

SCHNELLER FRISCHER MATJESSALAT

Bessere Hälfte liebt Matjessalat. Ich finde die Varianten mit Sahne und Gewürzgurken aber bei knapp 30°C nicht so richtig optimal, also habe ich mir eine frische Alternative überlegt. Ein knackig frischer Matjessalat mit Radieschen, Salatgurke, Zwiebel und Ysop. Dazu etwas frisches Brot und schon hat man ein schnelles, sommerliches Abendessen.



Zutaten für 2-3 Personen:

300g Matjesfilet

1/2 Salatgurke

10 Radieschen

1 Zwiebel

Pfeffer

1 kleines Bund Ysop

Zubereitung:

Die Gurke und die Radieschen in kleine Würfel schneiden. Sie sollten in etwa die gleiche Größe haben. Die Matjesfilets der Länge nach halbieren und dann klein schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Das Öl von den Matjesfilets über den Salat geben und das Ganze mit Pfeffer würzen. Den Ysop sehr fein hacken und untermengen.

Schon fertig!

