

MATJESSALAT MIT BIRNE UND PFLAUME

MATJESSALAT MIT BIRNE UND PFLAUME

Bessere Hälfte hat sich mal wieder Matjessalat gewünscht. Da sage ich nicht nein - aber ich überlege mir eine Version die zur Saison passt. Da bieten sich Birne und Pflaumen, kombiniert mit roter Beete und frischem Dill an. So ist mein Matjessalat mit Birne und Pflaumen entstanden. Sehr lecker kann ich nur sagen. Besonders die Pflaumen haben dem Ganzen eine völlig andere Note gegeben.



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

400g Matjesfilets

1 rote Bete Knolle

1/2 Zwiebel

1/2 Bund Dill

Pfeffer & Salz

3 Pflaumen

1 Birne

70g Joghurt

3-5 EL Schlagsahne

etwas Brot

Zubereitung:

Die rote Bete waschen, halbieren und ungeschält in eine kleine Auflaufform geben. Den Backofen auf 200°C vorheizen und die rote Bete 45 Minuten darin garen. Wenn es schnell gehen muss könnt ihr auch vorgegarte rote Bete nehmen, Die rote Bete auskühlen lassen und dann die Schale abziehen.

Die Matjesfilets in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Den Dill fein hacken. Die Birne und die rote Bete in etwa gleichgroße Stücken schneiden. Die Pflaumen halbieren, entsteinen und ebenfalls klein würfeln. Alles zusammen in eine Schüssel geben, mit Pfeffer würzen und den Joghurt und die Sahne untermengen. Jetzt nochmal mit Pfeffer und auch etwas Salz abschmecken.

Den Matjessalat mindestens 15 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen und dann mit etwas Brot servieren.



Greift zu!

