

SAHNEHERINGE MIT PELLKARTOFFELN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Glas Matjesfilets
 - 2 Äpfel
 - 1 Zwiebel
 - 150 g Quark /Topfen
 - 200 ml Joghurt
 - 100 ml Sahne / Obers
 - Salz
 - Pfeffer
 - Zitronensaft
-
- 6 kleine Kartoffeln

Dekoration:
Dillzweig Apfelscheiben

Zubereitung:

Die ungeschälten Kartoffeln in kochendem Wasser garen, danach schälen.

Äpfel schälen und kleinwürfelig schneiden, Zwiebel schälen und fein hacken. Matjesfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Für das Dressing Quark, Joghurt und Sahne gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Äpfel, Zwiebel und Matjesfilets in eine Schüssel geben, Joghurtdressing darübergießen und gut vermischen. Sahneheringe und Pellkartoffeln auf Tellern anrichten, mit Dill und Apfelscheiben garniert servieren.