

Rezept

# Matjes-Rettich-Salat

Ein Rezept von Matjes-Rettich-Salat, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Sahne	<b>2 TL</b> Dijon-Senf
<b>3 TL</b> Sahnemeerrettich (aus dem Glas)	<b>2 TL</b> Honig
Salz	Pfeffer
<b>200 g</b> Matjesfilets	$\frac{1}{2}$ Wurzel weißer Rettich (ca. 500 g)
<b>1</b> Salatgurke	$\frac{1}{2}$ <b>Bund</b> Dill
$\frac{1}{2}$ <b>Bund</b> Schnittlauch	<b>1</b> Tomate

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Für das Dressing Sahne, Senf, Meerrettich und Honig in einer großen Salatschüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

---

2. Matjesfilets in feine Streifen schneiden. Den Rettich schälen und grob raspeln. Die Gurke schälen und ebenfalls grob raspeln. Den Dill waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Matjes, Rettich, Gurke und Dill mit dem Dressing gründlich mischen.

---

3. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Tomate waschen und in Spalten schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Den Salat zum Servieren mit Schnittlauch bestreuen und mit Tomatenspalten garnieren.