Rezept

Pumpernickel mit Matjestatar

Ein Rezept von Pumpernickel mit Matjestatar, am 28.04.2024

Zutaten

2	Matjesfilets (ca. 125 g)
1/2	kleiner Apfel
1	Frühlingszwiebel
	Salz
1 Stück	Gurke (ca. 150 g)
4 TL	Butter
2	Cornichons
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 1/2 EL	Salatmayonnaise (aus dem Glas)
	Pfeffer
4 Scheiben	Pumpernickel (à 60 g)
1	Kästchen Kresse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Matjesfilets und Cornichons fein würfeln. Den Apfel schälen, entkernen und ebenfalls fein würfeln, sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten mit der Mayonnaise mischen, salzen und pfeffern.

2. Gurke waschen und so schälen, dass einige Streifen von der Schale stehen bleiben. Gurke in dünne Scheiben schneiden. Pumpernickel mit Butter bestreichen, mit Gurkenscheiben überlappend belegen. Kresse vom Beet schneiden, auf den Brotscheiben verteilen. Matjestatar obendrauf geben.