

Rezept

# Friesischer Salat mit Matjes

Ein Rezept von Friesischer Salat mit Matjes, am 05.08.2024

## Zutaten

<b>8</b> große festkochende Kartoffeln (ca. 1,2 kg)	Salz
<b>1 Bund</b> Dill	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>200 g</b> Joghurt	<b>50 g</b> Crème fraîche
<b>4 EL</b> Kräuternessig	Pfeffer
Zucker	<b>1</b> kleiner Kopfsalat
<b>12</b> Radieschen	<b>2 EL</b> Sonnenblumenöl
<b>4</b> Matjesfilets	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser zugedeckt in 25-30 Min. bei mittlerer Hitze gar kochen.
2. Inzwischen Dill waschen, trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mit Joghurt, Crème fraîche und 2 EL Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Den Kopfsalat zerpflücken, waschen, trocken schleudern und mundgerecht zerzupfen. Radieschen waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden und mit restlichem Essig und Öl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Kartoffeln noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Den Kopfsalat auf vier Teller verteilen, die Kartoffelscheiben dachziegelartig darauflegen, die Radieschen und je 1 Matjesfilet darauf anrichten. Mit dem Dilljoghurt servieren.