

Rezept

Kartoffeln mit Matjesstipp

Ein Rezept von Kartoffeln mit Matjesstipp, am 03.05.2024

Zutaten

350 g Kartoffeln	1/2 TL Salz
2 Matjesfilets (ca. 100 g)	2 Frühlingszwiebeln
1/4 Salatgurke	3 EL gehackter Schnittlauch
120 g saure Sahne	40 g Crème fraîche
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 KINDER- UND 1 ERWACHSENENPORTION | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln wie im Grundrezept zubereiten.

2. Für den Stipp das Matjesfilets quer in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Salatgurke waschen und grob raspeln. Mit Fisch, Zwiebeln, Schnittlauch, saurer Sahne, Crème fraîche und Pfeffer zu einer Sauce verrühren.

3. Die Kartoffeln mit dem Stipp essen.