

Rezept

Matjes-Nudelsalat

Ein Rezept von Matjes-Nudelsalat, am 16.09.2024

Zutaten

3 EL saure Sahne	je 1 EL Rotweinessig und Zitronensaft
Salz	Pfeffer
Zucker	1 rote Zwiebel
4 Essiggurken (+ 1 EL Einlegeflüssigkeit)	2 Matjesfilets (ca. 120 g)
200 g bissfest gegarte Maccheroncini	1/2 Bund Dill

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

Zubereitung

1. Die saure Sahne in einer großen Schüssel mit Essig, Zitronensaft und der Einlegeflüssigkeit aus dem Gurkenglas verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 2-3 Prisen Zucker abschmecken.

2. Die Zwiebel schälen und längs halbieren, die Hälften längs in feine Spalten schneiden. Die Essiggurken in feine Scheibchen schneiden. Die Matjesfilets kurz kalt abwaschen, mit Küchenpapier trockentupfen und in 1-2 cm große Stücke schneiden.

3. Die Nudeln mit Zwiebel, Gurken und Matjes zur Sauce geben, alles gut vermischen und noch einmal abschmecken. Den Dill waschen und trockenschütteln, die Spitzen abzupfen, fein hacken und über den Salat streuen.