Rezept

Matjes mit Rösti

Ein Rezept von Matjes mit Rösti, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	festkochende Kartoffeln
2	Eier (Größe M)
	Pfeffer
200 g	Sahnejoghurt
100 g	Gewürzgurken (+4 EL Sud)
8	Matjesfilets (à ca. 60 g)
2	Zwiebeln
	Salz
4 EL	Rapsöl
2 EL	saure Sahne
1	kleiner Apfel (z. B. Elstar)
2 EL	Schnittlauchröllchen

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 45 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Für die Rösti Kartoffeln schälen und grob raspeln. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln und Zwiebelwürfel mit den Eiern verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

2. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse hineinfüllen und flach drücken. Bei mittlerer Hitze 15 Min. braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Rösti mit Hilfe eines großen Tellers wenden. Umgekehrt zurück in die Pfanne gleiten lassen und 10 Min. weiterbraten.

3. Inzwischen Joghurt und saure Sahne mit dem Gurkensud glatt rühren, salzen und pfeffern. Gurken in dünne Scheiben schneiden. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Übrige Zwiebel schälen, halbieren und in feine Halbringe schneiden. Äpfel, Gurken und Zwiebeln zur Joghurt-Mischung geben, salzen und pfeffern. Matjes mit der Joghurtsauce auf Teller geben und mit Schnittlauch bestreuen. Rösti achteln und dazu anrichten.