

Rezept

Matjesaufstrich

Ein Rezept von Matjesaufstrich, am 19.04.2024

Zutaten

| | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 3-4 Matjesfilets (ca. 120 g) | 1 Schalotte |
| 5 Stängel Dill | ½ kleiner Apfel |
| 2 TL Zitronensaft | 2 Cornichons |
| 2 EL Mayonnaise | 2 EL saure Sahne |
| 1 TL Dijon-Senf | Salz |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (ca. 330 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Matjesfilets trocken tupfen und sehr fein würfeln. Die Schalotte schälen und ebenfalls klein würfeln. Den Dill waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und (bis auf ein paar schöne Spitzen) fein hacken. Die Apfelhälfte waschen und ohne Kerngehäuse in sehr kleine Würfel schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Cornichons ebenfalls klein würfeln.
2. Mayonnaise, saure Sahne und Senf cremig rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Matjes, Schalotten-, Apfel- und Gurkenwürfel sowie Dill unterrühren. Den Aufstrich in eine Schüssel füllen und mit dem übrigen Dill garnieren. Mit dunklem Roggenbrot servieren oder zum Sekt reichen: dazu auf gebutterte Pumpernickeltaler je 1 Scheibe Salatgurke legen und den Aufstrich daraufgeben.