

## Rezept

# Matjestatar

Ein Rezept von Matjestatar, am 26.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>6</b> einfache oder 3 doppelte Matjesfilets    | <b>1</b> grüne oder rote Paprikaschote |
| 1-2 rote Zwiebeln (oder ½ Bund Frühlingszwiebeln) | <b>4 EL</b> Zitronensaft               |
| Pfeffer aus der Mühle                             | Salz                                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Die Matjesfilets mit einem großen scharfen Messer in winzige Würfelchen schneiden. Die Paprikaschote halbieren, die weißen Trennwände wegschneiden. Die Schotenhälften waschen, dabei die Kerne rausspülen. Paprika in ebenso kleine Würfelchen schneiden wie den Fisch.

---

2. Zwiebeln schälen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden, dann in – winzige Würfel. (Oder Frühlingszwiebeln putzen, waschen, sehr fein hacken.) Alles mischen. Mit Zitronensaft, wenig Salz und viel frisch gemahlenem grobem Pfeffer würzen (noch besser: Pfefferkörner im Mörser zerstoßen).