

Matjes a la Leni



Zutaten für 4 Personen

- 800g Matjes-Filets
- 2 säuerliche Äpfel
- 8 Essiggurken
- 2 große Zwiebeln (rote sehen besser aus)
- 400g saure Sahne
- 400g Joghurt 3,5%
- Pfeffer, Salz, Apfelessig

Zubereitung ca. 30 Minuten Schwierigkeitsgrad : einfach

- Saure Sahne und Joghurt gut mischen und mit Pfeffer, Salz, Apfelessig abschmecken
- Die Matjes waschen und in Stücke schneiden
- Äpfel in kleine Würfel schneiden
- Essiggurken in kleine Scheiben schneiden
- Zwiebeln in Ringe schneiden
- die Sahne-Joghurt-Mischung darüber geben und gut vermischen
- 2-3 Stunden ziehen lassen

Als Beilage eignen sich sehr gut frisch gegarte Pellkartoffeln.