

Bornholmer Matjesbrot

Fisch-Gerichte » Matjes-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 8 Matjesfilet(s)
- » 2 Apfel/Äpfel
- » 12 kl. Saure Gurken
- » 2 EL Kapern
- » 6 EL Saure Sahne
- » 2 EL Salatmayonnaise
- » 2 EL Meerrettich
- » Salz & Pfeffer
- » 4 Scheiben Vollkornbrot
- » 1 Bd. Dill

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Matjesfilets waschen, trockentupfen. Äpfel schälen und rund um das Kerngehäuse in dünnen Scheiben abschneiden. Diese Scheiben fein würfeln. Gurken würfeln und mit Äpfeln und Kapern unter die saure Sahne rühren. Mayonnaise und Meerrettich zufügen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Vollkornbrote mit der Creme bestreichen. Matjesfilets in Streifen schneiden und auf die Brote verteilen. Mit kleinen Dillzweigen garniert servieren.

Nährwerte: 743kcal/E32g/F57g/KH33g pro Portion

angelegt am: 12.06.2006

Rezept-Nr: 2057

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke