

HEIMATKÜCHE

## Matjesfilets nach Hausfrauenart



### Rezept für 4 Personen

- 
- 500 g Matjesheringe pur
  - 1 grüner Apfel
  - 1 rote Zwiebel
  - 4 Gewürzgurken
  - 20 g frischer Dill
  - 1 Zitrone
  - 150 g Joghurt natur
  - 200 g Creme fraiche
  - 200 ml Sahne
  - 1 TL Senf
  - Salz, Pfeffer, Zucker
  - etwas Gewürzgurkenwasser

1. Matjesheringe in mundgerechte Happen schneiden
2. Den Apfel waschen, vierten, Kerngehäuse entfernen und würfeln
3. Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden
4. Dill waschen, trocknen und fein hacken
5. Gewürzgurken in Würfel schneiden und Zitrone halbieren und Saft auspressen
6. In einer Schüssel, Joghurt, Creme fraiche und Sahne mit 2 EL Gurkenwasser vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren
7. Matjesheringe, Apfelstücke, Zwiebeln und Gewürzgurken auch in die Schüssel geben und vorsichtig vermengen, etwas Dill unterheben
8. Nochmal abschmecken und mit einem kleinen Dillsträußchen anrichten

**Dazu passen Pellkartoffeln**

♥ Guten Appetit ♥