

Matjessalat mit Apfel

Zutaten

Pro Person 1 Matjes,
1 Zwiebel,
3 Gala,
1 EL Zitronensaft,
2 kleine Essiggurken,
1 EL Senf,
1 EL Olivenöl,
1EL Petersilie,
Salz, Pfeffer, 1 Ei

Zubereitung

Aus Senf, Öl, Petersilie, Salz und Pfeffer eine Salatsoße bereiten.

Die Matjesfilet kalt abwaschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen und kleinschneiden, Äpfel waschen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit Zitronensaft zu dem Matjes geben.

Die Gurken kleinschneiden und dazu geben.

Alles gut miteinander vermischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Das Ei hart kochen und vor dem Servieren in Viertel oder Scheiben schneiden und auf den Salat legen.