






Matjesbrötchen „Nordseestyle“

 Leicht  40 min  4 Personen

Zutaten

- 8 Matjes-Doppelfilets
Primtjes®
Art.-Nr. 05777 auf
www.deutschesee.de/shop
- 6 Stangen grüner Spargel
- 1 säuerlicher Apfel, z.B.
Boskop
- 2 rote Zwiebeln
- 8 Radieschen
- 1 Bund Brunnenkresse
- 4 Zweige Dill
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Senf
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 4 knackige Brötchen
- Salatblätte

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Spargelstangen am unteren Drittel schälen und in kochendem Salzwasser knackig blanchieren. Kalt abschrecken und in 5mm dicke Scheiben schneiden.

Schritt 02

Matjes, Apfel, Zwiebeln und Radieschen fein würfeln. Brunnenkresse von den Stielen zupfen und grob hacken. Dill zupfen und fein schneiden. Alle Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer, Senf und dem Sonnenblumenöl abschmecken. Die knackigen Brötchen einschneiden, etwas Salat in jeden Schnitt geben und das Matjestatar darin verteilen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür