






## Primtjes®-Spieße auf Spargelsalat

 Leicht  25 min  2 Personen

### Zutaten

- 4 Matjes-Doppelfilets  
Primtjes®  
Art.-Nr. 05777 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
  - 1 EL Zitronensaft
  - 2 Zweige Dill
  - 100 g grüner Spargel
  - 1/2 rote Zwiebel
  - 1/2 Apfel
  - 200 g Cocktailtomaten
  - 2 TL Olivenöl
  - 1/2 TL Apfelessig
  - 1 TL Apfelsaft
  - Salz
  - Pfeffer
  - 2 Schaschlikspieße
- Für das Senfdressing:
- 50 g saure Sahne
  - 2 EL körniger Senf
  - 1 TL Honig
  - Saft von 1/2 Zitrone
  - 1 TL gehackter Dill
  - Salz
  - Pfeffer

### Zubereitung

#### Schritt 01

Matjesfilets mit Zitronensaft beträufeln und mit gezupftem Dill bestreuen. Matjes einrollen und auf die Schaschlikspieße spießen.

#### Schritt 02

Spargel schälen, in Stücke schneiden und in kochendem Wasser 6-8 Minuten bissfest kochen. In der Zwischenzeit Zwiebel und Apfel würfeln und die Tomaten halbieren. Spargel, Zwiebel, Apfel und Tomaten gut mischen, dann Olivenöl, Apfelessig, Apfelsaft, Salz und Pfeffer unterheben. Salat auf 2 Tellern oder in 2 Gläschen anrichten und je einen Matjesspieß daraufsetzen.

#### Schritt 03

Alle Zutaten für das Dressing in ein Schraubdeckelglas geben, schließen und gründlich schütteln. Dressing über die Matjesspieße geben oder einfach dazustellen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür