

Matjes "Hausfrauen Art"

Zutaten:

Matjes:

- 4 Matjesfilets
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme Fraiche
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Apfel, entkernt u halbiert
- 4 TL Garten Glück von Edelschmaus®
- 2 EL Sanfte Traube von Edelschmaus®

Zum Abschmecken:

- Regenbogen Pfeffer von Edelschmaus®
- Zitronen Deluxe Salz von Edelschmaus®

Kartoffeln:

- Drillinge
- Salz
- Wasser

Zubereitung

!!!WICHTIG!!! 1-2 Tage vorher zubereiten, damit es schön durchziehen kann!

Garten Glück mit 6 TL Wasser anrühren und 5 Minuten quellen lassen.

- Sahne & Creme Fraiche miteinander verrühren und das Garten Glück und Sanfte Traube einrühren.
- Mit der Mandoline den Apfel und die Zwiebel auf Stufe 2 in Scheiben schneiden.
- Matjesfilets in mundgerechte Stücke schneiden.
- Apfel, Zwiebel und Matjes mit der Sauce vermengen und abgedeckt 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
- Vor dem Verzehr den Matjes ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank holen und ggf. mit Zitronen Deluxe Salz und Regenbogenpfeffer abschmecken.
- In dieser Zeit die Drillinge mit 2 handvoll Wasser und Salz in die Lilly geben und bei 230° O/U-Hitze ca. 45-60 Minuten garen.



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef® Selbst.
Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de