



## Matjes nach Hausfrauenart

### Zutaten

- 250 g Crème fraîche
- 200 g saure Sahne
- 3 EL Gewürzgurkenflüssigkeit
- 50 g Gewürzgurken
- 250 g Äpfel
- 100 g Zwiebeln
- 250 g Matjesfilet
- 4 Stängel Petersilie
- etwas Maggi Würzmischung 4 , für knackige Salate

### Zubereitung

1. Crème fraîche mit saure Sahne und Gewürzgurkenflüssigkeit verrühren.
2. Gewürzgurken längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Äpfel waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Viertel schneiden und in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Matjesfilet in Stücke schneiden.
3. Alle Zutaten zu der Sauce geben, gut mischen und durchziehen lassen. Mit MAGGI Würzmischung 4 abschmecken. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Matjes auf Teller verteilen und mit Petersilie garniert servieren. Dazu passen Bauernbrot, Pell- oder Ofenkartoffeln.

#### Nährwert-Anzeige

|               |          |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 14 g     |
| Energie       | 492 kcal |
| Fett          | 42 g     |
| Protein       | 14 g     |

🕒 20 Minuten

⊕ 4 Portionen