

Rezept des Monats:

Matjes mit Sommersalat

Das Gericht ist gut geeignet, um es zu einem Picknick mitzunehmen.



Zutaten (für 4 Personen):

- 1kg neue Kartoffeln

Sommersalat:

- 75 g Gurke
- 100 g gesäuberte Radieschen
- 200 g Magerquark
- ¼ TL grobes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL gehackter Schnittlauch
- 400 g Matjes

Zubereitung:

Kartoffeln schaben und kochen.

Gurke und Radieschen grob hacken. Quark und das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch verrühren. Den Sommersalat abgedeckt ca. 15 Minuten im Kühlschrank kalt stellen und anschließend eventuell nochmal abschmecken.

Die gekochten Kartoffeln mit dem Sommersalat und den Matjes anrichten.

Das Gericht kann leicht als Picknick eingepackt werden und mit zum Strand oder Waldausflug mitgenommen werden. Eventuell dafür die Kartoffeln mit Vollkornbrot austauschen.

Quelle: Arla.dk, Karolines Køkken

