

Lecker



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln in eine Schüssel geben, salzen sowie pfeffern und durchschwenken. Nun auf dem Backblech verteilen, in den Backofen schieben und etwa 30 Minuten knusprig-braun backen.

Den Apfel vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden und in die zuvor genutzte Schüssel geben. Die Zwiebel abziehen, vierteln und fein würfeln. Matjesfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Dillspitzen von den Stielen zupfen und fein hacken. Zwiebelwürfel, Matjesstücke und 2/3 der gehackten Dillspitzen in die Schüssel geben. Apfelessig, Mayonnaise und saure Sahne ergänzen und alles durchrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen. Damit der Salat noch besser durchzieht, diesen am besten ein paar Stunden vor dem Verzehr im Kühlschrank beiseitestellen.

Zum Servieren die Kartoffeln auf Teller geben, den Apfel-Heringssalat anrichten und mit dem restlichen Dill bestreuen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und genießen.

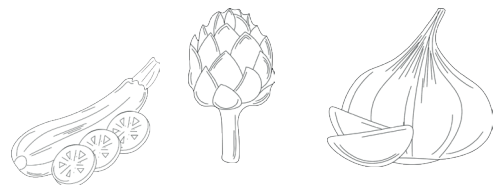
TIPP

Wer Lust auf einen Kartoffelsalat hat, sollte die Kartoffeln nach dem Backen abkühlen lassen, sie in Würfel schneiden und mit dem Apfel-Heringssalat vermengen.

ZUTATEN

für 2 Portionen

500 g Kartoffeln, zum Beispiel
Drillinge
200 g Matjesfilets
1 säuerlicher Apfel, zum Beispiel
Granny Smith
1 rote Zwiebel
50 g Mayonnaise
150 g saure Sahne
½ Bund Dill
½ Zitrone
1 EL Apfelessig
2 EL Pflanzenöl
Zucker
Salz
schwarzer Pfeffer



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel