

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkischer Matjessalat

Zutaten:

300 g Matjesfilet

4 Essiggurken

4 gekochte Eier

6 Scheiben Rote Beete aus dem Glas

1 säuerlicher Apfel

1 großer Becher Naturjoghurt (alternativ geht auch Kaffeesahne oder Sahne)

Zubereitung:

Matjes in mundgerechte Stücke schneiden.

Restliche Zutaten außer Apfel klein schnipseln und zu den Matjes geben.

Jetzt den Joghurt unterheben.

Anschließend den Apfel schälen und klein schneiden. Sofort unter den Salat mischen, damit die Äpfel nicht braun werden.

Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Zutaten können von der Menge je nach Vorlieben variiert werden. Mir schmeckt der Matjessalat mit viel Essiggurken darin einfach besser.