

Sahnehering mit Kartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Packungen Matjesheringe, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 kleine Apfel, 1 Becher Sahne, 2 Becher Magerjoghurt, wenig Salz, wenig Pfeffer, etwas Zucker, 2 mittelgroße Gewürzgurken.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen und kochen.

Die Zubereitung:

Die Zwiebel, den Apfel und die Gewürzgurken in kleine, feine Würfel schneiden. Den Hering dann zusammen mit dem kleingeschnittenen Apfel, der Zwiebel und den Gewürzgurken in eine Schüssel geben. Darüber dann den Becher Sahne und den Magerjoghurt geben. Mit wenig Salz, wenig Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Sollte wenn möglich erst noch etwas ziehen, dann schmeckt es besser. Zusammen mit den Kartoffeln servieren.