

# Matjes mit frischen Bohnen und Kartoffeln



Rezept für 4 Personen:

|                    |                            |
|--------------------|----------------------------|
| 12 Stck.           | Kartoffeln                 |
| 2                  | rote Zwiebeln              |
| 400 g              | frische Bohnen             |
| 12                 | halbe frische Matjesfilets |
| 150g               | Bauchspeck                 |
| 2 EL               | Mayonaise                  |
| 2 EL               | Crème fraîche              |
| 2                  | Gewürzgurken               |
| Salz, Pfeffermühle |                            |

Die Kartoffeln werden geschält und in Salzwasser gekocht. Die Bohnen werden geputzt, gewaschen und ebenfalls in Salzwasser abblanchiert, dann in Eiswasser abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt und in der Pfanne mit wenig fein gewürfelten Speck und Zwiebelwürfel anschwitzen. Abschmecken mit Salz und Pfeffermühle.

Aus den Zutaten, Mayonaise, Crème fraîche, fein geschnittene Gewürzgurke, Zwiebel erstellen wir einen Dipp der kurz vor Service über die Matjes gegeben wird.

Wir richten an:

Die Bohnen werden auf einen Teller gesetzt, der Matjes wird an die Bohnen angelegt, die Kartoffeln werden angesetzt und der Matjes wird mit dem Dipp, an den Enden leicht überzogen.