

UNSERE
REZEPTE

BERNINA Kartoffelsalat mit Matjes



BERNINA

- ✓ mittelfrühe, festkochende Speisekartoffel
- ✓ feiner, aromatischer Geschmack
- ✓ tiefgelbe Fleischfarbe
- ✓ geringe Verfärbung nach dem Kochen

www.europlant.biz



EUROPLANT

BERNINA

Kartoffelsalat mit Matjes

ZUTATEN

(für 4 Personen)

800 g festkochende
Kartoffeln (**BERNINA**)
300 g Matjesfilets
1 rote Zwiebel
2 Äpfel, z.B. Elstar
200 ml Gemüse-
brühe
4 EL Weißweinessig
2 EL Walnussöl
1 EL körniger Senf
Salz, Pfeffer, Zucker
1 handvoll Rucola

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Matjesfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen, Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Rucola putzen.

Essig, Öl, Senf und Brühe verschlagen und mit Salz, Pfeffer sowie einer Prise Zucker würzen.

Kartoffeln, Zwiebeln, Matjes, Äpfel und Rucola in eine große Schüssel geben, mit dem Dressing vermischen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

