

Matjessalat mit Feuer	
Rezept für	4 Personen
Zeitaufwand	ca. 20 Minuten
Zutaten	Und so wird's gemacht
<p>6 Matjesfilets</p> <p>1 Rote Paprikaschote; halbiert - - entkernet, in Streifen</p> <p>1 grüne Paprikaschote halbiert -- entkernet, in Streifen</p> <p>1 Gemüsezwiebel -- in feine Scheiben</p> <p>1 Dose Mais; kleine Dose</p> <p>1 Dose Erbsen; kleine Dose</p> <p>Sauce</p> <p>180 g Joghurt</p> <p>180 g Saure Sahne</p> <p>3 El. Chilisauce</p> <p>3 El. Curryketchup</p> <p>4 El. Obstessig</p> <p>Zitronensaft</p> <p>Salz</p> <p>Pfeffer</p> <p>1 Spur Zucker</p> <p>Pfeffersauce</p> <p>Zum Garnieren</p> <p>Kresse</p>	<p>Die gut gewässerten Matjesfilets unter fließendem Wasser abwaschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.</p> <p>Den Mais und die Erbsen gut abtropfen lassen. Die Salatzutaten in einer Schüssel vorsichtig miteinander vermischen.</p> <p>Den Joghurt mit der sauren Sahne, der Chilisauce und dem Curryketchup glatt rühren. Mit Obstessig, Zitronensaft, Pfeffer, Zucker und etwas Pfeffersauce kräftig abschmecken und den Salat damit anmachen.</p> <p>Im Kühlschrank mindestens eine Stunde ziehen lassen und anschließend nochmals nachschmecken.</p> <p>Anrichten und mit Kresse garnieren.</p>