




# Matjes-Heringssalat mit Äpfeln und Meerrettich-Dressing



 Zeit gesamt  
25min

 Zubereitungszeit  
25min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	1 Bund
Fenchel	200 g
Äpfel, grün	2 St.
Schnittlauch, frisch	1 Bund
Matjesheringe	300 g
Frischkäse, natur	100 g
Joghurt, natur	100 g
Milch	2 EL
Sahnemeerrettich	2 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	

## Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. Fenchel waschen, Grün beiseitelegen, Strunk entfernen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und mit Fenchelgrün hacken. Matjesfilets bei Bedarf wässern, damit sie nicht zu salzig schmecken, und gut abtropfen lassen. In mundgerechte Stücke schneiden.
2. In einer Schüssel Frischkäse mit Joghurt, Milch und Meerrettich verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Matjesfilets, Frühlingszwiebeln, Fenchel und Äpfel mit der Frischkäsecreme vermischen. Vor dem Servieren am besten 1 Std. ziehen lassen. Matjes-Heringssalat mit Äpfeln und Meerrettich-Dressing mit Fenchelgrün und Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Pellkartoffeln mit Kräuterquark](#).

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	310 kcal		
Kohlenhydrate	24 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	22 g	Fette	15 g