



Smoerrebroed mit Matjes

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Rote Bete im Glas, Scheiben	100 g
Honig	0.5 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Radieschen	0.25 Bund
Schnittlauch, frisch	20 g
Matjesfilets	250 g
Remoulade	4 EL
Crème fraîche	2 EL
Roggenbrot	4 Scheiben
Röstzwiebeln	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

1. Rote Bete zum Abtropfen in ein Sieb geben. Anschließend in einer Schüssel mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Radieschen waschen, Enden entfernen und in Stifte schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. Matjes kalt abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. In einer Schüssel Remoulade mit Crème fraîche verrühren.
3. Bratscheiben jeweils mit Remoulade bestreichen und nach Belieben mit Rote Bete, Radieschen und Matjes belegen. Mit Röstzwiebeln und Schnittlauch garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	390 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	20 g