

Heringstopf

Zutaten:

Für 4 Personen

- 4 Bismarckheringe
- 2 Gewürzgurken
- 4 Zwiebeln
- 3 Tomaten (evtl. mehr)
- 1 Äpfel(evtl. mehr)

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Soße

- 125g süße Sahne
- 200g Joghurt
- Zitronensaft
- Salz
- Zucker

Zubereitung:

Heringe in mundgerechte Stücke, Gurken, Zwiebeln und Tomaten in Würfel schneiden, Äpfel raspeln. Für die Soße Sahne mit Joghurt verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken. Die Salatzutaten mit der Soße vermengen und 1 bis 2 Stunden durchziehen lassen. Beilage: Pellkartoffeln, grüne Bohnen.