

Matjes mit Speckkartoffeln

Zutaten:

Für 4 Personen

4 große Kartoffeln
200g durchwachsenen
Räucherspeck
2 Zwiebeln
8 Matjesfilets
1 Kopf Salat
Alufolie

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.

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, bürsten und in Alufolie wickeln. 90 Min. im Backofen bei 225°C garen. Inzwischen Speck würfeln und ohne Fettzugabe knusprig ausbraten. Zwiebeln in Ringe schneiden, Salatblätter auf Teller geben. Kartoffeln einschneiden und den Speck hineingeben. Dazu Matjes mit Zwiebelringen belegt servieren