

Matjes mediterran

als Vorspeise oder
zum Abendbrot

4	Matjesfilets (1 Packung)
1	Zwiebel
1	Paprikaschote, grün
2	Tomaten
1	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Oliven, grüne und/oder schwarze
2 EL	Olivenöl
2 EL	Weißweinessig
	Pfeffer
	Thymian
	Herbes de Provence



Matjes in Würfel schneiden,
Zwiebeln in feine Ringe schneiden,
Tomaten und Paprikaschoten klein würfeln,
Oliven in Scheiben schneiden,
Knoblauch pressen,
Kräuter wiegen.

Sauce aus Essig, Öl, Pfeffer, Thymian, Herbes de Provence und Knoblauch rühren,
alles vermengen und gut durchziehen lassen.

Variante: gelbe Paprika und glatte Petersilie

Schmeckt gut zu Baguette oder Pellkartoffeln.