



Matjessalat mit Shrimps

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Matjes, Shrimps und Gemüse, der etwas andere Salat

Zutaten

- 6 Stück feine, geputzte Matjesfilets
- 150 g Shrimpsfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel in kleinen Würfeln
- ½ rote Paprikaschote in etwas größeren Würfeln
- ½ grüne Paprikaschote in etwas größeren Würfeln
- ½ gelbe Paprikaschote in Würfeln etwas größeren
- 10 frische, mittelgroße Champignonköpfe, in Scheiben
- 10 Stück kernlose, schwarze Oliven, halbiert
- 2 Stangen jungen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 1 kleines Bund frischen Dill, gehackt
- ½ Chili Schote fein geschnitten
- Etwas guten Weinessig
- Etwas gutes Rapsöl
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Matjesfilets in 2 cm große Würfel schneiden und mit den Shrimps in eine ausreichend große Schüssel geben.

Schritt2

Den vorbereiteten gehackten Dill, Chili, den Paprika, die Champignons, Frühlingslauch und die Oliven hinzu geben.

Schritt3

Der Dressing:

Schritt4

Aus dem Weinessig, frisch gemahlene Pfeffer, etwas Zucker und Öl einen kräftigen Dressing rühren und über den Salat geben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Wenigstens 1 - 2 Stunden durchziehen lassen und mit geröstetem Vollkornbrot servieren.

Rezeptart: Kalte Fischgerichte, Salatrezepte **Tags:** matjes, matjessalat, shrimps

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-salat-von-jungen-matjes-und-shrimps/>