

Rezept der Woche



Matjesfilet mit Rhabarber-Zwiebel-Topping

Zutaten für ca. 4 Portionen als Vorspeise:

- 4 Matjesfilets
- 200 g Naturjoghurt
- 2 Stangen Rhabarber
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- Olivenöl
- Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Rhabarber abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer weiten Pfanne in reichlich Olivenöl leicht anbraten, den Rhabarber hinzugeben und ca. 10 Minuten braten. Den Joghurt leicht mit Salz und Pfeffer würzen und auf vier Teller verteilen. Matjes und das Pfannengemüse darauf anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit Pfeffer und Salz gewürzt servieren.

Quelle: echt-bio.de