



# Geröstete Schwarzbrottaler mit buntem Matjestatar

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Auch als Snack geeignet, herzhaft, knusprig, lecker

## Zutaten

- Für das bunte Matjestatar: (Ergibt ca. 15 Stück)
- 150 g erstklassische holländische Matjesfilet in kleinen Würfeln
- (Das sollte es schon sein, denn da gibt es im Handel große Unterschiede)
- 1 säuerlicher Apfel in kleinen Würfeln
- 1 Lauchzwiebel (nur das Weiße) in kleinen Würfeln
- 1 Tl rote Chilischote, fein gehackt
- 1 EL Kapern, gehackt
- 2 El Schnittlauch gehackt
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- 1 Tl weißer Balsamico
- 1 TL Öl, Pfeffer aus der Mühle
- 12 - 15 Scheiben norddeutsches Vollkornbrot, 4 - 5 cm rund ausgestochen
- Etwas Butter
- 2 - 3 Salatblättchen

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vollkornbrot Taler in brauner Butter knusprig heraus braten, auslegen und zuerst ein Salatblättchen darüber geben.

### Schritt2

Die Matjeswürfel mit den Apfel - und Lauchzwiebeln mengen, Chili, Kapern und Schnittlauch dazu geben.

### **Schritt3**

Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Zitronensaft und Abrieb und Balsamico abschmecken.

### **Schritt4**

Dekorativ auf das Brot häufeln, mit etwas Schnittlauch bestreuen, anrichten.

**Tags:** matjes, matjestatar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geroestete-schwarzbrottaler-mit-buntem-matjestatar/>