



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/>