

Schlesisches Herings-Häckerle

Zutaten:

250 g Matjefilets, 1 Ei, 1 Zwiebel, 1 Apfel, 3 EL Kapern, 2 EL Senf, 2-3 EL Joghurt, Dill, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Heringsfilets in feine Würfel schneiden. Das Ei hart kochen (ca. 9 Minuten). Die Zwiebel <http://www.ofenhaeuschen.de/nl-lng/roxithromycin/index.html>, den Apfel, die Kapern und das Ei fein hacken. Alles in einer Schüssel vermengen. Den Senf, den Joghurt und den Dill ebenfalls zufügen. Zum Schluss noch mit etwas Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Guten Appetit!