

Kartoffeln vom HOF DÖRKES

Rezept Kartoffeln mit Heringsdipp

Zutaten:

(für 4 Personen)

6 – 8 Heringe in Sahnesoße

1 Zwiebel

2 Äpfel

3 – 4 Gewürzgurken

2 hart gekochte Eier

1 kg Kartoffeln (z.B. Pellkartoffeln oder Frühkartoffeln)

½ Banane

Zubereitung:

Heringe in mundgerechte Stücke schneiden und mit der Sahnesoße in eine Schüssel geben. Zwiebel fein würfeln. Äpfel schälen, achteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Gurken vierteln und kleinschneiden. Eier pellen und würfeln.

Zwiebel, Äpfel, Gurken und Eier zum Fisch geben, kaltstellen.

Kartoffeln waschen, eventuell schälen und in Salzwasser garkochen.

Kurz vor dem Verzehr die halbe Banane schälen, mit einer Gabel zerquetschen und unter den Herings-Dip rühren.

Dip zu den Kartoffeln servieren.

HOF DÖRKES Stadtfeld 45

47906 Kempen

Bei uns bekommen Sie die Kartoffeln für ein richtig gutes Essen!

Kochen müssen Sie allerdings selbst!