

Bismarckhering in Dillsoße mit Pellkartoffeln



Zubereitung

- 1** Die Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten.
- 2** Anschließend, in einen Kochtopf geben und mit ausreichend Wasser Topf füllen. Etwas Salz hinzugeben, aufkochen und zugedeckt 20 – 30 Min. garen. Fertig gegart können die Kartoffeln abgossen werden.
- 3** Die Heringsfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Den Magerquark mit der sauren Sahne verrühren. Nun den Zitronensaft, die Gewürze und den gehackten Dill hinzugeben und gut vermischen.
- 4** Zum Schluss die Heringstücke unterheben. Den fertigen Heringstipp mit den Kartoffeln servieren.



Zutaten

- 160 g Bismarckhering (aus dem Glas)
- 40 g saure Sahne
- 60 g Speisequark Magerstufe
- Zitronensaft
- Jodsalz
- Dijon-Senf
- Paprika, edelsüß
- Ggf. wenig Pfeffer
- Reichlich Dill
- 360 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend



2 Personen