

MARKT & PRODUKTE

Matjes-Tatar



Das Matjes-Tatar von Friesenkrone ist schnell genussbereit, zum Beispiel mit Gurkensalat und knusprigen Kartoffelwürfeln / Foto: Friesenkrone

Convenience bei guter Qualität bietet das neue Matjes-Tatar von Friesenkrone. Salzmilde Matjeswürfel in der optimalen Portionsgröße garantieren vielfältige, kreative Einsatzmöglichkeiten.

Matjes-Tatar punktet als bekömmliche Hauptkomponente in der Sozialverpflegung aber auch als kreative Vorspeise in der Gastronomie. Nach klassischer Rezeptur mit frischen Äpfeln und Zwiebeln verfeinert, besitzen die Matjeswürfel ein harmonisch-rundes Geschmacksprofil. Darüber hinaus achtet Friesenkrone bei der Herstellung auf eine handwerkliche und ansprechende Optik.

Das Produkt in der optimalen Portionsgröße von 80 Gramm präsentiert sich bodenständig, ist dabei trotzdem modern und zeitgemäß sowie bequem im Handling. Das Tiefkühlprodukt lässt sich einfach auf dem Teller anrichten. Dank einer innovativen Produktentwicklung setzt sich während des Auftauvorganges kein Wasser ab. Deshalb ist ein erneutes Umsetzen des Matjes-Tatars unnötig, und nach einem kurzen Finish ist es verzehrfertig. Diese Eigenschaft schont nicht nur das Produkt, sie spart außerdem Zeit.

REZEPTTIPP

Friesenkrone Matjes-Tatar mit Gurkensalat und knusprigen Kartoffelwürfeln

Für 4 Portionen: 4 Portionen Friesenkrone Matjes-Tatar je 80 g, 2 Salatgurken, 1 rote

Zwiebel, ½ Bund Dill, 4 EL Schmand, Saft einer Zitrone, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 300 g Pommes, 50 ml Sweet Chili Sauce

Zubereitung:

Matjes-Tatar auftauen lassen. Gurke waschen, halbieren und durch den Spiralschneider drehen. Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken tupfen und grob klein schneiden. Für das Dressing: Schmand mit Zitrone und Olivenöl in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing über die Gurken geben und vermengen. Pommes in Würfel schneiden und für ca. 4 Minuten frittieren.

Kartoffelwürfel im Anschluss mit Sweet Chili Sauce vermengen. Gurkensalat mit Kartoffelwürfel und Matjestatar servieren.