

**So schmeckt Matjes in Deutschland:**

## **Matjes mit Erbspüree und Speck**

**Zutaten für 4 Personen:**

- **4 Doppelmatjes**
- **8 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)**
- **1 Zwiebel**
- **300 g Erbsen (TK)**
- **150 ml Gemüsebrühe (Instant)**
- **Salz, Pfeffer aus der Mühle**

1. **Die Speckscheiben in einer Pfanne ohne Fett goldbraun ausbraten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.**
2. **Die Zwiebel pellen und würfeln, im Speck glasig dünsten.**
3. **Die unaufgetauten Erbsen zugeben. Mit Brühe auffüllen und zugedeckt 10 Minuten garen.**
4. **In eine Schüssel geben und mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.**
5. **Die Matjesfilets mit dem Speck und dem Püree auf Tellern anrichten.**

**Zubereitungszeit: 30 Minuten**