

Herdbesuche**Matjes "Hausfrauen Art" im Obdachlosenheim**

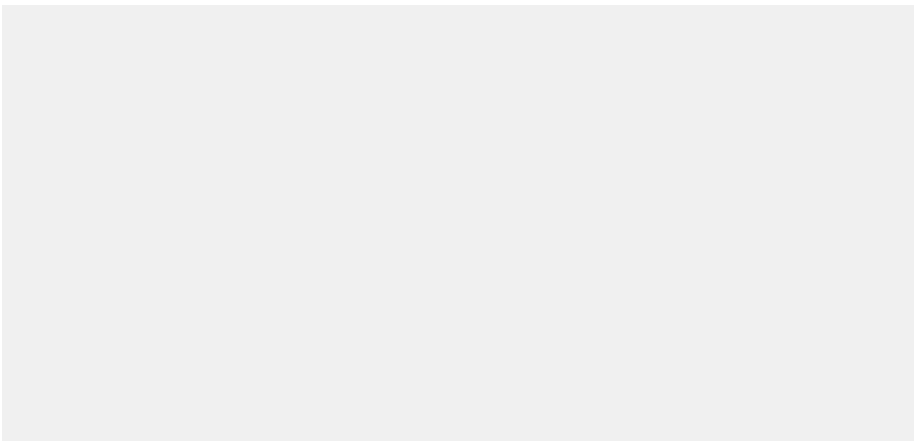
Bis zu 240 Essen kocht Dirthe Schlaugk mit zwei bis drei Mitarbeiterinnen jeden Tag. Knapp die Hälfte für den offenen Mittagstisch im Jacobus Haus, der Rest für andere Einrichtungen der Inneren Mission. Bei unserem Besuch ist der Eintopf schon fertig. Wolfgang Pade kocht deshalb für die Mitarbeiter: Matjes nach Hausfrauen Art und Pasta mit Gorgonzola Sauce.



So sehen die Matjes mit Hausmacher-Dressing aus.

Zutaten:

- 4 Doppel-Matjes
- 0,3 L Schmand
- 1 Becher Joghurt
- Salz/Pfeffer/Zucker
- Ein Spritzer Essig
- Ein Spritzer Zitronensaft
- 3 Äpfel, geschält, geviertelt, entkernt und in Scheibchen geschnitten
- 6 kleine Zwiebeln, geschält, halbiert und in feine Lamellen geschnitten





Äpfel sind für die Hausmacher-Art wichtig.

Zubereitung:

Zutaten verrühren, abschmecken, die Matjes mit dem Hausfrauen-Dressing nappieren und mit Bratkartoffeln servieren.

Quelle:

http://www.radiobremen.de/fernsehen/buten_un_binnen/aktionen/herdbesuche/bubiherdbesuchematjes100.html