



# Sahnehering mit Bratkartoffeln und Speck



## Zutaten

2 Packungen	<i>Sahnehering (à ca. 400 Gramm)</i>
1 kleines Glas	<i>Gewürzgurken</i>
1	<i>Apfel</i>
1 Becher	<i>Joghurt</i>
1 Becher	<i>Sahne (je nach Geschmack)</i>
125 Gramm	<i>Speck (wer möchte)</i>
500–800 Gr.	<i>Kartoffeln (evt. mehr)</i>
Salz Pfeffer	



## Zubereitung

1. den Sahnehering aus der Packung in eine größere Schüssel füllen
2. den Becher Joghurt und den Becher Sahne dazu geben
3. die Gewürzgurken klein schneiden
4. den Apfel entkernen und in kleine Stücke schneiden
5. die Apfel- und Gurkenstückchen zusammen mit etwas Gurkensaft zum Hering hinzugeben
6. den Speck anbraten und warmhalten
7. die Kartoffeln schälen und auf feine Scheiben schneiden
8. entweder in der Pfanne oder in einer Auflaufform gefächert knusprig braun braten
9. die fertigen Bratkartoffeln verteilen und den angemachten Hering dazu servieren
10. nach Bedarf den Speck darüber streuen