



## **Matjes mit Antipastigemüse**

### **Zutaten: (für 4 Portionen)**

Je 1 rote, gelbe und grüne Paprika und 1 Zucchini würfeln.  
125g Champignons vierteln, 1 Knoblauchzehe fein Hacken und alles in 2  
EL Öl 5 min. braten.  
1 Glas Weißwein zufügen, würzen, abkühlen lassen und 1 Matjesfilets in  
Streifen zufügen.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht Ihr  
Fisch-Klaassen Team