



Kartoffelauflauf mit geräuchertem Fisch



EUROPA

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln,
2 Zwiebeln,
400 g Fischfilet geräuchert,
400 ml Sahne,
Öl zum Braten,
Butter zum Ausfetten der Form,
Nelkenpulver,
Salz und Pfeffer





Zubereitung

Kartoffeln in Scheiben schneiden, kurz in Öl anbraten bis sie Farbe genommen haben.

Zwiebelringe schneiden und in der Pfanne glasig braten.

Auflaufform mit Butter bestreichen und mit der Hälfte der Kartoffeln befüllen. Die Hälfte der Zwiebelringe auf die Kartoffeln geben.

Anschließend folgt eine Schicht Fisch, dann die zweite Hälfte Zwiebeln und Kartoffeln. Mit Salz, Pfeffer und Nelkenpulver würzen.

Die Sahne auf der Masse gleichmäßig verteilen und den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 – 200 Grad für 40 – 60 Minuten backen.

Guten Appetit!

