



Special: „Janssons Versuchung“

mit Anchovis und knusprigen Roggencroûtons



ca. 45min



3-4 Personen

Einer Überlieferung zufolge geht der Name dieses schwedischen Festtagsklassikers auf den gleichnamigen Film aus dem Jahre 1928 zurück, der so beliebt war, dass eine junge Köchin ein Gericht danach benannte. Der sahnige Kartoffelaufbau mit Sardellen und buttrigen Dill-Croûtons wird besonders gerne zu Weihnachten gegessen – meist in Begleitung von reichlich Schnaps ... Aber auch ohne Alkohol ist dieser Auflauf ein echter Hit!

- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Roggenbrot ^{1,7}
- 2 Dosen Sardellenfilets ⁴
- 2 Packungen Schlagsahne ⁷
- 10g Dill
- 160g Roter Blattsenf ¹⁰

- 3EL Butter ⁷
- 1EL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 840kcal, Fett 50.2g,
Kohlenhydrate 74.3g, Eiweiß 18.2g



2. Zutaten vorbereiten

3. Zwiebeln braten

4. Auflauf schichten

5. Dill schneiden

6. Croûtons zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(4b7a79268f6ba26c1471d4232fffa85a_img.jpg\)](#) [!\[\]\(87d978583253c9bde1db2d6dfafe8de0_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f35e6978c00a4669a23800ac9bf47246_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**