



„Janssons Versuchung“

mit Anchovis und knusprigen Roggencroûtons



ca. 45min



4 Portionen

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 ^{2,3}
- 2 Dosen MSC-Sardellenfilets in Öl ¹
- 400ml Kochsahne ³
- 10g Dill
- 160g Roter Blattsenf ⁴

- 3EL Butter ³
- 1EL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Fisch (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

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

