



„Janssons Versuchung“

mit Anchovis und knusprigen Roggencroûtons



ca. 45min



2 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 Kartoffelaufauf 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!

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Roggenbrot ^{1,7}
- 1 Dose Sardellenfilets in Öl ⁴
- 200ml Schlagsahne ⁷
- 10g Dill
- 80g Roter Blattsenf ¹⁰

- 2EL Butter ⁷
- 2TL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Allergene
Gluten (1), Fisch (4), Milch (7), Senf (10).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 984kcal, Fett 54.0g,
Kohlenhydrate 95.3g, Eiweiß 21.4g






4. Auflauf schichten

2. Zutaten vorbereiten

5. Dill schneiden

3. Zwiebeln braten

6. Croûtons zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**