



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

- 2-3EL Butter ⁷
- 1EL Senf ¹⁰
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher

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

Energie 866kcal, Fett 55.1g,
Kohlenhydrate 70.4g, Eiweiß 17.7g



4. Auflauf schichten

2. Zutaten vorbereiten

5. Dill schneiden

3. Zwiebeln braten

6. Croûtons zubereiten

In der Zwiebelpfanne 2EL Butter schmelzen lassen und das **Brot** darin bei mittlerer Hitze 4-5Min. knusprig anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Dill** untermengen und die **Croûtons** auf dem fertigen Auflauf verteilen. Den **Roten Blattsenf** mit dem **Dressing** vermengen und zum **Kartoffelauflauf** servieren.