

Janssons Frestelse/Versuchung

Zutaten:

- 8 mittelgroße Kartoffeln
- (auch gut zusätzlich mit einer Steckrübe)
- 1 große Zwiebel
- 1 Glas/Dose Anchovifilets (125 g)
- 2 EL Butter oder Margarine
- 2-3 EL Sahne
- 6 EL Paniermehl

Zubereitung:

Kartoffeln und Steckrübe schälen und in Stäbchen/Scheibchen schneiden (ggf. mit Maschine). Blanchieren, damit das Backen schneller geht. Zwiebel grob hacken/Ringe daraus machen. Die Hälfte der Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform geben. Mit den Zwiebeln bedecken, dann Anchovifilets auflegen. Anchovimarinade aufbewahren. Den Rest der Kartoffeln auf die Anchovifilets geben, mit Paniermehl bestreuen und mit Butterflöckchen krönen. Mit der Anchovimarinade aus der Dose und der Hälfte der Sahne begießen, Muskatnuss. Auflaufform bei 220-225 Grad in den Ofen setzen und 50-60 Minuten (oder 30, falls blanchiert) backen. Nach der Hälfte der Zeit den Rest der Sahne zugeben

From:

<https://lecker.notraces.net/> - **Lecker**

Permanent link:

https://lecker.notraces.net/janssons_frestelse

Last update: **2020/06/23 00:23**

