

# Kartoffel - Sardellen - Auflauf

# Auflauf / Gratin

**Vorbereitungszeit:** 30 Minuten } 1½ Stunde  
**Zubereitungszeit:** 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kartoffeln, mehlig kochend	g	1000	
Sardellen in Öl	g	80	
Zwiebeln	g	200	
Pfeffer weiß			
Sahne	ml	500	
Semmelbrösel	EL	2 - 3	
Butterflöckchen			

## VORBEREITEN:

1. Kartoffel schälen und mit der groben Raffel auf der Küchenmaschine zerkleinern.
2. Sardellen abtropfen lassen, dabei das Öl auffangen. Sardellen zerkleinern.
3. Zwiebeln schälen und in sehr dünne Ringe schneiden.
4. Backofen auf 200° vorheizen.

## ZUBEREITUNG:

1. Auflaufform fetten und abwechselnd Kartoffel, Zwiebel und Sardellen hinein geben.
2. Jede Schicht pfeffern
3. Mit einer Kartoffelschicht enden.
4. Mit dem Öl der Sardellen beträufeln.
5. Die Sahne darüber gießen.
6. Mit Semmelbrösel bestreuen und Butterflöckchen belegen.
7. Zugedeckt 45 Minuten im Backofen garen.
8. Offen weitere 15 Minuten im Backofen bräunen.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\*



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	200		60