

[rezepte](#)

Sardinen- Kartoffelauflauf

Zutaten

- 3 große Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Dosen Sardinen in Öl
- 3 Eier
- 250 ml Kochsahne
- 1 Stück Käse zum überbacken
- Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden.
2. Kartoffeln ca. 10 Minuten lang in Salzwasser kochen.
3. Zwiebel würfeln und in Butter goldbraun anbraten.
4. Auflaufform mit Butter einfetten.
5. Die Hälfte der gekochten Kartoffeln einfüllen.
6. Zwiebeln darauf geben.
7. Die Sardinen leicht zerteilen und darübergerben.
8. Die restlichen Kartoffeln dazugeben.
9. Die Eier mit der Kochsahne verrühren.
10. Mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Die Masse über den Auflauf geben.
12. Den Käse darüberreiben.
13. Bei 200°C 40 Minuten lang im Ofen backen.

From:

<http://wiki.elfring.ms/> - **wiki.elfring.ms**

Permanent link:

<http://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/sardinenaufauf>

Last update: **2023/05/20 17:25**

