

Rezept Janssons Frestelse

Zutaten:

125 g Sprottenfilet (aus der Dose)
2 gelbe Zwiebeln
700 g Kartoffeln
300 ml Süße Sahne
Butter oder Margarine
Paniermehl

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Diese dann hellbraun braten. Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden.

Kartoffeln, Zwiebeln und Sprotten in eine gut gefettete backofenfeste Form schichten. Die unterste und die oberste Schicht besteht aus Kartoffeln.

Darüber Sahne und ein wenig Sprottenbrühe gießen.

Darauf ein wenig Butter- oder Margarineflocken geben und über das Ganze ein wenig Paniermehl streuen.

Im Ofen bei 225° ca. 45-60 min. backen, bis die Kartoffeln eine hellbraune Farbe bekommen.

Zurück zu den Regionalen Rezepten