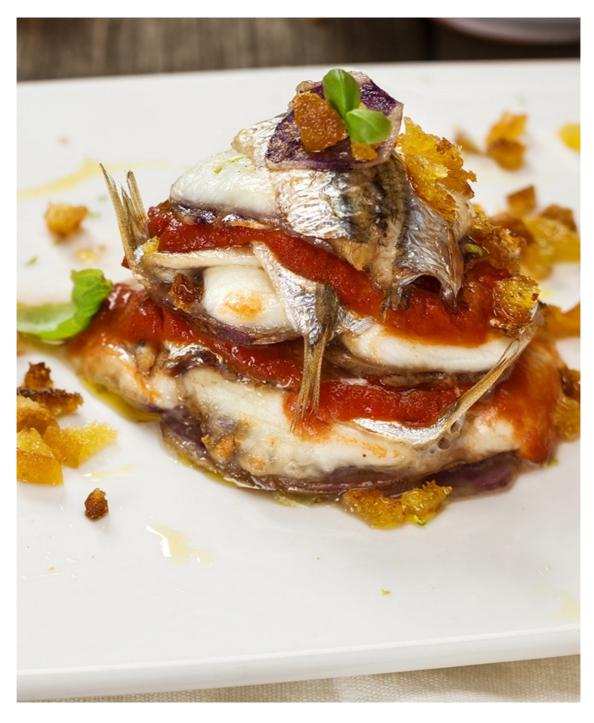
Pomito

Kartoffelauflauf mit Sardellen



Vorbereitungszeit: 30 min Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

• Basilikum: n. B.

• Brot: 20 g

• Frische Sardellen: 280 g

Limette: n. B.Mozzarella: 100 g

• Natives Olivenöl extra: n. B.

• Salz: n. B.

• Violette Kartoffeln: 120 g

Passierte Tomaten 120 g







Vorbereitung

- 1. Sardellen von Gräten befreien.
- 2. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden, die für 30 Sekunden in kochendem Wasser vorgegart werden.
- 3. Mozzarelline teilen und *Passierte Tomaten* 15 Minuten lang mit Öl, Basilikum und Salz kochen.
- 4. Kartoffeln, Sardellen, Mozzarella und Tomatensauce in drei Lagen in eine runde Auflaufform schichten.
- 5. Bei 180° für etwa 12 Minuten backen.
- 6. Zerbröseltes altbackenes Brot in einer Pfanne mit Öl, Salz und etwas Limettenschale schnell anbraten und über den Auflauf geben.