



## Janssons Versuchung

4 Portionen

1000 g Kartoffeln  
350 g Zwiebeln  
25 g Butterschmalz  
300 g Anchovis (Sprottenfilet, Dose)  
500 ml Sahne  
Salz  
weißer Pfeffer  
50 g Paniermehl  
50 g Butter

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln  
Zwiebeln pellen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden  
Anchovis abtropfen lassen  
Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen

Zwiebeln im Butterschmalz anbraten und leicht salzen. Eine feuerfeste Auflaufform einfetten und den Boden mit einer Schicht Kartoffeln bedecken. Eine Hälfte der Zwiebeln und eine Hälfte der Anchovis hinzufügen. Eine weitere Schicht Kartoffeln hinzufügen, dann den Rest der Zwiebeln und Sardellen. Mit einer Schicht Kartoffeln bedecken, pfeffern und salzen. Mit Sahne soweit auffüllen, dass die oberste Schicht Kartoffeln so eben nicht bedeckt ist. Butter in einer Pfanne erhitzen, Paniermehl zugeben und verrühren. Die Bröselmasse aus den Auflauf streuen und im Ofen ca. 60 Min. garen.

Dazu passt am besten Bier.