

## Janssons Versuchung - Janssons frestelse

### Zutaten für 4-5 Portionen:

900 g Kartoffeln

300 g Zwiebeln

2x 90 g Ansjovissill (Abba - Anchovy style oder Lysell - Appetitsild)

2 Becher Sahne

50 g Semmelbrösel

100 g Butter

### Zubereitung:

- Eine ofenfeste Form (mind. 2,5 L) fetten und den **Ofen auf 250°C vorheizen**.
- Die Kartoffeln schälen und in dünne Stifte schneiden, etwa die Hälfte davon in der gefetteten Form verteilen.
- Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und auf den Kartoffeln verteilen.
- Die Fischfilets klein schneiden und mit dem Sud auf den Zwiebeln verteilen.
- Die restlichen Kartoffeln auf dem Fisch verteilen und die Sahne darüber gießen.
- Die Semmelbrösel darüber streuen und die Butter in dünnen Scheiben darauf verteilen.

Wer mehr Kruste möchte, nimmt mehr Semmelbrösel.

- **Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen.**

- **Tipp:** Lysell – Appetitsild gibt es z.B. bei Kaufland oder Edeka im Kühlregal bei Sahnehering und Sardellenpaste. Im Notfall geht es auch mit 1 - 2 Gläschen Sardellen in Öl oder 2 - 3 Dosen Sardinen in Öl, Hauptsache der Fisch ist schön würzig.

Kurs: Kulinarische