

Gratinierter »Kartoffelsalat«

Zutaten für 4 Personen:

750 g Festkochende Kartoffeln
½ Bund Frühlingszwiebeln
1 rote Paprikaschote
100 g. geräucherte Forellenfilets
200 g Sahne
2 TL Knorr klare Delikatess-Brühe-Instant
2 EL Weißweinessig
1-2 EL Mondamin Klassische Mehlschwitze, hell
½ Bund Petersilie
½ Bund Thymian
frisch gemahlener Pfeffer
Salz
1 EL Mazola Keimöl
30 gr. geriebener Emmentaler
2 EL. Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Paprikaschote waschen, Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Das Forellenfilet in Stücke schneiden.

Die Sahne mit der Instant-Brühe, dem Essig und der Mehlschwitze verrühren.

Die Kartoffelscheiben, Frühlingszwiebeln, Paprikastreifen und die Forellenstücke dazugeben und vorsichtig mischen. Mit Petersilie, Thymian, Pfeffer und Salz abschmecken.

Eine große, flache Auflaufform mit dem Öl auspinseln. Die Kartoffelmischung einfüllen und mit dem Käse und den Sonnenblumenkernen bestreuen. Bei 200 °C. im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.