Schillerlocken-Auflauf

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 300g Kartoffeln
- Salz
- ½ TL Kümmelkörner
- 500g Schillerlocken
- 300g eingelegte Rote Bete (FP)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 200g Tomaten
- Grillbutter für die Form
- 3 EL gehobelter Pizzakäse (F)
- 200g Schmand
- 3 Eier
- Pfeffer

Zubereitung:

1) Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser mit dem Kümmel ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Schillerlocken in Scheiben schneiden.
2) Die Rote Bete in einem Sieb abtropfen lassen. Inzwischen die Zwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen.
3) Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Kartoffeln pellen, in Stücke schneiden. Mit Roter Bete, Tomaten und dem Fisch dachziegelartig in die Form schichten. Zwiebeln und Käse darüber streuen.
4) Den Schmand mit den Eiern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend über den Auflauf geben. Den Schillerlocken-Auflauf im Backofen ca. 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten, Pro Portion ca. 537 kcal/2256 kJ, 36 g E, 34 g F, 22 g KH

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team