Rezept

# Kartoffel-Gratin mit Sardellen

Ein Rezept von Kartoffel-Gratin mit Sardellen, am 28.04.2024

## Zutaten

- **1 kg** vorwiegend fest kochende Kartoffeln
- **4** Zwiebeln
- Salz
- **350 g** Sahne
- **40 g** Sardellenfilets in Öl
- **3 EL** Butter
- Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und erst in Scheiben, dann in Stifte schneiden. Die Sardellen gut abtropfen lassen und fein würfeln.

2. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln darin bei schwacher bis mittlerer Hitze in 10 Min. unter Rühren goldgelb braten.

3. Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln leicht salzen und pfeffern, die Hälfte in die Bratform geben. Zwiebeln mit Sardellen darauf verteilen, gut pfeffern. Restliche Kartoffeln einfüllen, mit der Hälfte der Sahne begießen.

4. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen. Mit der übrigen Sahne begießen und weitere 15 Min. backen.