

Rezept

Kartoffel-Hering-Gratin

Ein Rezept von Kartoffel-Hering-Gratin, am 14.04.2024

Zutaten

750 g fest kochende Kartoffeln	3 Frühlingszwiebeln
8 Heringsfilets (Matjes)	1 rote Paprikaschote (ca. 150 g)
2 TL Rapsöl	2 EL gehackter Dill
2 EL gehackte Petersilie	250 g saure Sahne
Salz	Pfeffer
100 g Greyerzer Käse	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, mit Schale in ausreichend Wasser in 20 Min. garen. Abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Mit Heringfilets in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Paprikaschote, waschen, halbieren, putzen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.
2. Backofen auf 190° vorheizen. Öl erhitzen, Paprikastreifen und Frühlingszwiebeln darin ca. 3 Min. dünsten, dann abkühlen lassen. Das Gemüse mit Kartoffeln, Heringsfilets, Dill, Petersilie und saurer Sahne vermengen, salzen und pfeffern. Die Mischung in die Auflaufform geben. Käse reiben und darüber streuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 25 Min. gratinieren. Dazu passt gemischter Blattsalat mit Radicchio.