

## Rezept

# One-Pot-Jansson

Ein Rezept von One-Pot-Jansson, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
Pfeffer	<b>1</b> große rote Zwiebel
<b>1 Dose</b> schwedische würzig eingelegte Heringe (Appetitsild ; Füllgewicht 90 g, Abtropfgewicht 65 g; Kühlregal)	<b>150 g</b> Sahne
	<b>3 Stängel</b> Dill (ersatzweise 2 EL TK-Dill)
	<b>½ Bund</b> Schnittlauch (ersatzweise 2 EL TK-Schnittlauch)
<b>2 EL</b> Semmelbrösel	<b>2 EL</b> Butter

### Außerdem

Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal, 42 g F, 15 g EW, 49 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine kleine ofenfeste Form mit Butter einfetten. Die Kartoffeln schälen, in knapp 1 cm dicke Scheiben und diese in Pommes oder Wedges schneiden. Die Hälfte der Kartoffeln in der Form verteilen und mit 1 kleinen Prise Salz und etwas Pfeffer bestreuen.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Würfel auf den Kartoffeln in der Form verteilen. Die Appetitsild in ein Sieb abgießen, dabei 1 EL Sud auffangen und mit der Sahne vermischen. Die Fischchen auf den Zwiebelwürfeln in der Form verteilen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Dillspitzen fein schneiden, den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Knapp die Hälfte der Kräuter auf dem Fisch verteilen und alles mit den restlichen Kartoffeln bedecken.
3. Die Kartoffelschicht leicht salzen und pfeffern, dann die Sahnemischung darübergießen. Die Semmelbrösel darüberstreuen. Die Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen. Den Auflauf im heißen Ofen (Mitte) ca. 45 Min. garen, bis die Kartoffeln weich sind. Zum Servieren mit den übrigen Kräutern bestreuen.