Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

# Fischauflauf

Hauptspeise Fischgerichte Glutenfrei Hausmannskost Herbst Winter

## Zubereitung

**Schwierigkeit:** ●●○○○

Die Erdäpfel gut waschen und in leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten garen. Abgießen, ausdampfen lassen und schälen. Die Erdäpfel in Scheiben schneiden. Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Den Backofen auf 175 °C (Umluft 155 °C) vorheizen. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Erdäpfel, Fisch, Lauch und Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben. Die Crème Fraîche mit den Eiern verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über den Auflauf gießen und mit dem Käse bestreuen. Im Ofen etwa 45 Minuten backen.

## Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Erdäpfel (klein)
- 400 g Fischfilets (zB.: Dorsch)
- 1 Stange Lauch
- 6 Stück Cocktailtomaten
- 1 EL Butter
- 200 g Crème Fraîche
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 100 g Gouda (frisch gerieben)