Fischauflauf

Zubereitung

1. Auflaufform einfetten. Fisch auftauen lassen und mit Zitronensaft beträufeln Kartoffel kochen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Den aufgetauten Fisch und das Gemüse in kleine Stücke schneiden Schinken in Streifen, Zwiebel und Käse in Würfel schneiden.
3. Das Backrohr auf 220°C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Die Auflaufform mit einer Schicht Kartoffelscheiben belegen, leicht salzen. Den Fisch und das Gemüse darauf verteilen.
4. Die restlichen Kartoffelscheiben auflegen und mit Schinken und Zwiebel belegen. Nun den Käse darauf geben, pfeffern und mit Oregano würzen. Den Weißwein zugeben, den Rahm mit den Eiern verquirlen und über den Auflauf leeren.
5. Den Auflauf ca. 40 min bei 220° C backen.
6. Wer Lust hat, kann etwas 80%igen Rum über das fertige Gericht leeren und anzünden. ACHTUNG FLAMME!

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fans Heli und Maria Peball.

Zutaten

- 570 g Kartoffel, festkochend
- 1 Stk = 80 g Schollenfilet gefroren oder frisch
- 236 g Gemüse (Karotten, Lauch, Paprika)
- 32 g Schinken in Scheiben
- 1 Stk = 80g Zwiebel
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Oregano, Fett
- 1/8 l Rahm
- 2 Eier
- 130 g Emmentalerkäse
- 1/4 l Weißwein