

Fischstäbchen-Kartoffelauflauf

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde

Backzeit: 20-25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	32 g
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	33 g
Brennwert	559 kcal / 2.332 kJ

Zutaten (für 6 Portionen)

Auflauf:

- 1 EL Butaris Butterschmalz
- 500 g Fischstäbchen
- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g TK-Erbesen
- Salz
- Pfeffer
- 150 g geriebener Käse

Béchamelsauce:

- 3 EL Butaris Butterschmalz
- 3 EL Mehl
- 500 ml Milch
- ½ TL Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für den Fischstäbchen-Kartoffelauflauf die Hälfte Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fischstäbchen goldbraun anbraten und beiseitestellen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffelscheiben darin etwa 5 Minuten vorkochen, bis sie etwas weicher sind.



Schritt 2/4

Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. In einer Pfanne 1 TL Butaris Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel sowie den Knoblauch darin anschwitzen, bis beides weich ist und duftet. Die vorgekochten Kartoffelscheiben und Erbsen hinzufügen. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3/4

Für die Béchamelsauce Butaris Butterschmalz in einem Topf schmelzen. Mehl hinzufügen und gut verrühren, um eine Mehlschwitze herzustellen. Nach und nach die Milch einrühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4/4

Eine Auflaufform mit Butaris Butterschmalz einfetten und abwechselnd Schichten aus der Kartoffel-Erbsen-Mischung und der Béchamelsauce anrichten. Dabei mit einer Schicht Fischstäbchen abschließen. Den geriebenen Käse gleichmäßig auf dem Auflauf verteilen. Den Backofen auf 200 °C Ober-Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen und den Fischstäbchen-Kartoffelauflauf etwa 20-25 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.