

Räucherfisch Auflauf

1kg gekochte Kartoffeln
300g geräucherter Fisch
3 Zwiebeln
1 Stange Lauch
1 El. Margarine
¼ L Sahne
½ Tl. Salz
1 Prise Pfeffer
100g geriebener Käse
Semmelbrösel

Zubereitung:

Zwiebeln und Lauch säubern, in Ringe schneiden. Fisch von Gräten und Haut befreien. Eine Auflaufform fetten. Zuerst die Hälfte der Kartoffeln, dann den Fisch, dann das Gemüse. Dann die restlichen Kartoffeln. Sahne mit den Gewürzen vermischen, darüber gießen. Käse überstreuen.

Bei 200°C 30 Min. backen.