Italienische Rezepte

Lasagne Mit Schmand & Knusprige Kartoffeln

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Fisch, Milchprodukte, Gemüse, Käse, Kartoffeln

4	große	Kartoffeln	2		Eigelb
300	g	Ger. Lachsforellenfilet	1	Essl.	Zitronensaft
200	g	Mozzarella	1	Teel.	Gemischte Kräuter
30	g	Süßer Senf			Salz
30	g	Löwensenf Extra			Pfeffer
200	g	Schmand			

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in Alufolie wickeln. Auf ein Blech geben und ca. 60 Minuten im Ofen garen.

Kartoffeln abkühlen lassen, pellen und der Länge nach jeweils in 4 gleich dicke Scheiben schneiden.

Forellenfilet, Mozzarella in dünne Scheiben teilen.

Mit den Kartoffelscheiben so schichten, das 4 zusammengesetzte Kartoffeln entstehen. Evtl. mit Holzspiesschen feststecken und in eine Auflaufform setzen.

Senf, Schmand, Eigelbe, Zitronensaft, Kräuter verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Über die Kartoffeln giessen und weitere 10 Minuten im Ofen garen. Dazu Passt ein gemischter Salat.