



FISCHAUFLAUF



ZUTATEN

- 600 g Fischfilet ohne Haut und Gräten
von diversen Fischen oder auch nur einer Sorte
- 400 g Kartoffeln
- 100 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 100 g Gemüse – Lauch, Tomaten, Paprika
- 1 Becher Sahne
- 1 Päckchen geriebener Käse ca. 200 g, Gouda
- Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden, leicht salzen und pfeffern. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die anderen Zutaten klein schneiden, alles vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Sahne untermischen. Das Ganze in eine Auflaufform geben, mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 30 Min. bei 200 C garen.