



# Janssons Versuchung (Janssons Frestelse)

- **Küche:** Schwedisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

In ganz Schweden bekannter und beliebter Weihnachts-Kartoffelaufbau, einfach, schnell gemacht, preiswert

## Zutaten

- 750 fest kochende Kartoffeln in 1/2 cm dicken Scheiben 2-4 Gemüsezwiebeln, (ca. 350 g) in dünnen Scheiben
- 40 g Butter
- 90 g Anchovis Filets
- 100 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 3-4 El Semmelbrösel oder geriebene Zwieback
- 1 - 2 Stiele Dill, gezupft
- Wenig Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst die Anchovis Filets abtropfen lassen. Den Einlegefond mit der Sahne und der Milch vermischen und kurz aufkochen. Die Zwiebelscheiben in Butter glasig andünsten.

### Schritt3

In eine ausreichend große, gefettete Auflaufform die Hälfte der Kartoffelscheiben geben, darüber 3/4 der andünsteten Zwiebeln flach verteilen und die Anchovis Filets darüber legen.

#### **Schritt4**

Die restlichen Zwiebeln und Kartoffelscheiben einschichten.

#### **Schritt5**

Mit der Sahne-Milch bedecken und die Semmelbrösel gleichmäßig darüber streuen. Einige Butterflöckchen verteilen und für 45 min. in den auf 200 ° C vor geheizten Backofen schieben, appetitlich, goldbraun überbacken

#### **Schritt6**

In der Auflaufform, mit frischen Dill Sträußchen garniert zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/janssons-versuchung-janssons-frestelse/>