

## Kartoffelaufbau mit Sardellen

**Vorbereitungszeit:** 30 min

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel

### Zutaten

- Basilikum: n. B.
- Brot: 20 g
- Frische Sardellen: 280 g
- Limette: n. B.
- Mozzarella: 100 g
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Salz: n. B.
- Violette Kartoffeln: 120 g



### Vorbereitung

1. Sardellen von Gräten befreien.
2. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden, die für 30 Sekunden in kochendem Wasser vorgegart werden.
3. Mozzarelline teilen und **Passierte Tomaten** 15 Minuten lang mit Öl, Basilikum und Salz kochen.
4. Kartoffeln, Sardellen, Mozzarella und Tomatensauce in drei Lagen in eine runde Auflaufform schichten.
5. Bei 180° für etwa 12 Minuten backen.
6. Zerbröseltes altbackenes Brot in einer Pfanne mit Öl, Salz und etwas Limettenschale schnell anbraten und über den Auflauf geben.

**Für dieses Rezept  
haben wir  
verwendet:**

Passierte Tomaten  
120 g

