



Aus der Heimat der Frische

 65 Minuten

 Einfach

Pellkartoffelauflauf mit Krabben

Leckere Nordseekrabben und würziger Käse machen diesen Kartoffelauflauf mit Schmorgurken zu einer leckeren nordischen Mahlzeit.

 So wirds gemacht :

Schritt 1

Kartoffeln waschen, mit Lorbeerblättern und Piment in Salzwasser ca. 25 Minuten halbgar kochen. Pellkartoffeln abschütten, kalt abschrecken, pellen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.

Schritt 2

Salatgurke waschen, halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Den Sylter in Streifen schneiden, Dill fein hacken.

Schritt 3

Saure Sahne und Schlagsahne mit Eiern, Meerrettich, Zitronensaft und Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4

Kartoffel- und Gurkenscheiben in eine rechteckige Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) schichten, Sahnesoße darüber gießen, mit Sylter bestreuen und den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Gas Stufe 3, Umluft 170 °C) ca. 30–35 Minuten goldgelb backen. Anschließend Krabben darüberstreuen und servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 1853/442

Fett (g): 23,7



Zutaten

4 Personen

750 g Kartoffeln

Salz

Pfeffer

2 Lorbeerblätter

3 Pimentkörner

100 g Nordseekrabben

1 kleine Salatgurke

1-2 Stiele Dill

150 g MILRAM Sylter

200 g MILRAM frische Saure Sahne cremig gerührt

200 ml MILRAM frische Schlagsahne 30%

2 Eier

3 TL Sahnemeerrettich

1 TL Zitronensaft

Kohlenhydrate (g): 33,3

Eiweiß (g): 20,9