

# Würziger Gemüse-Fisch-Auflauf

## Für 4 Personen:

600 g Kartoffeln	400 g Staudensellerie	½ TL Brühe (Instant)
1 Bund Lauchzwiebeln	2 Tomaten (150 g)	Salz, Pfeffer
Fett (Form)	150 g Crème-fraîche	500 g Fischfilet
2 EL Mehl	2-3 EL Öl	2 TL körniger Senf

Kartoffeln schälen, Sellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Beides in 1/4 l Wasser mit Brühe aufkochen und zugedeckt 10 Minuten dünsten.

Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Tomaten waschen, in Spalten schneiden. Beides zu den Kartoffeln geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen Hälfte Crème fraîche unter das Gemüse rühren und abschmecken. In eine große gefettete Auflaufform füllen.

Fisch abspülen, trockentupfen und grob würfeln. Salzen und in Mehl wenden. Im heißen Öl kurz anbraten. Auf dem Gemüse verteilen. Rest Crème fraîche und Senf verrühren und über den Fisch geben. Im vorgeheizten Ofen (200 °C) 15-20 Minuten überbacken.

NN am 26. August 2024