

## Kartoffelaufbau mit Sardellen



**Zubereitungszeit:** 30 min.  
**Schwierigkeitsgrad:** Mittel

### Zutaten (4 Personen)

#### • Zutaten

- Passierte Tomaten 3x200g 120 g
- 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

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



## Zubereitung

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 **Pomito 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.