



Kartoffel-Lachs-Auflauf mal anders: Knusprige Potato Pie aus der Tarteform

Kochutensilien

- Tarteform ø 24cm

Zutaten

- 600 g Kartoffeln festkochend und roh
- 300 g Lachs am Stück
- 60 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- ca. 40g Butter
- 100 g Emmentaler gerieben
- 60 g Parmesan gerieben
- 1 Bund frischer Dill
- 60 ml Sahne
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Tarteform mit Butter einreiben und den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 1,5 mm dicke Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben in einer Schüssel mit Wasser bis zur Weiterverwendung aufbewahren.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein würfeln. In einem Topf etwas Butter geben und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen und kurz auf die Seite stellen.



Den Lachs in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Dill kleinhacken. Die beiden Käsesorten in einer Schüssel mischen. Die Kartoffelscheiben aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.

Die Tarteform nun zuerst mit den Kartoffelscheiben auslegen, die einzelnen Scheiben Dachziegelartig überlappend von außen nach innen in Kreisen legen. Dann etwas salzen und pfeffern. Als nächstes die Lachsscheiben auf die Kartoffelschicht verteilen. Die Lachsschicht wieder salzen und pfeffern. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darüber verteilen und den Dill obenauf streuen. Nun ein Teil der Käsemischung verteilen. Abschließend erneut eine Schicht mit Kartoffelscheiben aufbauen. Wieder Dachziegelartig in Kreisen von außen nach innen legen. Die Sahne vorsichtig über die Potato Pie geben und mit Salz und Pfeffer die letzte Schicht würzen.

Die Tarteform mit Alufolie abdecken und in den Ofen für ca. 30 Minuten schieben. Dann die Tarteform herausnehmen, die Alufolie entfernen, die restliche Butter schmelzen und mit einem Pinsel über die Kartoffelscheiben streichen. Zum Schluss die zweite Hälfte der Käsemischung über die Kartoffeln streuen. Nun die Potatoe Pie solange backen bis die Kartoffelscheiben weich sind. Herausnehmen und mit einem Dillzweig servieren.