AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	40 Min.	ganzjährig	international

FISCH-SÜSSKARTOFFEL-TÖPFCHEN



Rezept: Coopzeitung, Betty Bossi, 14. 10. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Erstaunlich, wie etwas Fisch die Süss- und die herkömmlichen Kartoffeln «imprägnieren» kann.

ZUTATEN (1 PERSONEN)

125 g	Mehligkochende Kartoffeln	2 Pr	Salz
125 g	Süsskartoffeln	1 Pr	Milder Paprika
100 g	Goldbuttfilet	30 g	Cornflakes
0.3	Bundzwiebel mit Grün	1 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Grundmasse nach *Süsskartoffel-Fischtätschli* zubereiten.
2. Ofen auf 180° C vorheizen. Töpfchen ausbuttern (oder mit Olivenöl ausstreichen). Kartoffel-Fisch-Masse in die Töpfen füllen. Evtl. mit einigen Cornflakes bestreuen. Einige Tropfen Olivenöl auf die Töpfchen geben.
3. 20 Min. backen.

TIPP: Mit der Grillfunktion am Schluss etwas anrösten.