

# Fischauflauf 3

## Zutaten:

Für 4 Personen:

500g Fischfilet  
1 Kopf Blumenkohl  
500g Sauerkraut  
500 ml helle Soße  
1 kg Pellkartoffeln in Scheiben  
Paniermehl  
Butter, in Flocken

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Die Zutaten lagenweise in eine gefettete Auflaufform geben, mit Paniermehl bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. 1/2 Stunde im Ofen backen.