



Süßkartoffel-Frutti di Mare Auflauf

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für 4 Personen:

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln
300 g Süßkartoffeln
1 Esslöffel Currypulver
100 g Butter
20 cl Sahne
10 g grobes Salz
Salz, Pfeffer und Muskat
50 g geraspelte Kokosnuss
50 g geriebener Parmesan

Für die Frutti di Mare:

400 g Escal Frutti di Mare
1 Zwiebel
20 g Butter
20 cl Weißwein
20 cl Sahne
½ Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 220°C vorheizen.
2. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und würfeln. In einem Topf mit kaltem Salzwasser aufkochen und etwa 35 Minuten kochen. Anschließend abtropfen lassen und in einer flotten Lotte oder mit einem Stampfer zu Püree zerkleinern.
3. In einem kleinen Topf Sahne, Butter und Currypulver erhitzen und mit einem Holzlöffel unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.
4. Die aufgetauten Frutti di Mare gut abtropfen lassen.
5. Zwiebel schälen und fein hacken, in einem Drittel der Butter 2 Minuten in der Pfanne anbraten, mit Weißwein ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Dann die Frutti di Mare hinzugeben und für etwa 3 Minuten kochen lassen. Anschließend die Sahne dazugeben und weitere 2 Minuten kochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf vom Herd nehmen und den gehackten Schnittlauch dazugeben.
6. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen, die Frutti di Mare hineinfüllen. Darüber das Kartoffelpüree geben und mit Kokosnuss und geriebenem Parmesankäse bestreuen. Bei mittlerer Hitze im Ofen für 15 Minuten backen. Den Auflauf mit einem frischen Salat servieren.