

Kasseler mit Rösti überbacken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1-1,5 kg Kasseler, 1-2 Beutel Rösti, 3 Becher Sahne, 2 Becher Schmand, 2 Beutel geraspelten Käse, Curry.

Die Vorbereitungen:

Das ausgelöste Kasseler in fingerdicke Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Die Kasseler Scheiben auf ein tiefes Backblech legen. Auf jede Fleischscheibe ein Kartoffelrösti legen (gefroren). Das Blech soll insgesamt bedeckt sein.

Schmand und Sahne verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen, evt. auch mit Curry oder süßem Senf.

Das Ganze bei ca. 200 Grad 45 Minuten backen, dann mit Käse bestreuen und noch einmal 15-20 Minuten backen.

Wer will, kann das Gericht mit kleingeschnittener Ananas und Schmelzkäse noch verfeinern.