

Kasseler mit Rosenkohl bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Scheiben Kasseler, 600 gr Rosenkohl, 600 gr Kartoffeln, 200 ml süße Sahne, 2 Zwiebeln, 200 ml Brühe.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln 20 Min. und den Rosenkohl (TK) 15 Minuten kochen. Die Zwiebeln fein und die Kasseler Scheiben grob würfeln.

Die Zubereitung:

Die Zwiebelwürfel in etwas Öl glasig dünsten, das Kasseler pfeffern und mitbraten. Die Sahne und die Brühe hinzufügen und andicken. Die Kartoffeln, den Rosenkohl und das Kasseler in eine Auflaufform geben - nur mit Deckel backen!

Backzeit: 20 Minuten bei 200°