

Kassler mit Champignons bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kassler ohne Knochen, 300 gr frische Champignons, 2 große Zwiebeln, 1,5 Becher Sahne, 1 Becher Schmand, 1 Dose Ananasscheiben, 100 gr geriebener Käse.

Die Vorbereitungen:

Kassler in Scheiben schneiden, Champignons in Scheiben schneiden und Zwiebel in Ringe. Schmand und Sahne verrühren und mit Fondor und Pfeffer würzen.

Die Zubereitung:

Kasslerscheiben in eine Auflaufform legen, die Champignonscheiben und Zwiebelringe darauf verteilen und mit der Soße übergießen. 4 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 200 vorheizen, Auflaufform nicht zugedeckt, 1 Stunde in den Backofen geben. Dann je eine Scheibe Ananas auf eine Scheibe Fleisch geben, mit geriebenem Käse bestreuen und nochmals 10 Minuten überbacken.

Dazu Reis, grüner Salat oder einfach nur Baguettes reichen.