

Kasseler mit Sauerkraut-Zwiebel-Haube bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Scheiben Kasselerfleisch, 570 gr Sauerkraut aus der Dose, 2 Beutel Fix für Zwiebel-Rahmschnitzel, 400 ml Sahne, 1 Bund geh. Petersilie, 100 gr geriebener Käse.

Die Vorbereitungen:

Kassellerscheiben nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen. Sauerkraut abtropfen lassen und gut ausdrücken.

Die Zubereitung:

Beutelinhalt Fix für Zwiebel-Rahmschnitzel in die Sahne einrühren. Sauerkraut und Petersilie untermischen. Auf jede Fleischscheibe eine Portion Kraut-Zwiebel-Mischung geben. Mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen