

KASSELER-PFANNE mal nicht mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ...



ca. 30 
Minuten
VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

45 
Minuten
BRAT- & SCHMORZEIT

4 
Genießer
ANZAHL DER PERSONEN

ZUTATEN:

- ca. 500 g Kasseler (ohne Knochen)
- 600 g Kartoffeln
- 600 grüne Bohnen
- 2 EL Mehl
- ca. 125 ml Milch
- ca. 125 ml Sahne
- 4 EL geriebener Käse
- Salz und Pfeffer
- Bohnenkraut
- 1 EL Öl

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- Frisches Ciabatta
- Baguette
- Weißbrot



Rezept direkt
auf dem
Smartphone
oder Tablet
anschauen?



SO GEHT'S:

1. Eine offene Auflaufform einfetten und bereitstellen. Den Backofen auf 175 Grad °C vorheizen.
2. Die Kartoffeln gerade eben garkochen, pellen und in grobe Stücke schneiden. Grüne Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser ebenfalls fast garkochen. Abgießen und das Wasser auffangen. Beides sollte noch etwas Biss haben.
3. Das Kasseler in mundgerechte Stücke schneiden.
4. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze das Fleisch von allen Seiten in dem Öl anbraten. Das Mehl darüber streuen und mitbraten. Mit der Milch ablöschen. Gut verrühren und aufkochen lassen.
5. Die Sahne hinzufügen und gut verrühren. So viel Bohnenwasser zufügen, dass eine schöne, sämige Soße entsteht. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen.
6. Die Auflaufform mit den Kartoffeln und Bohnen befüllen, die Kasseler-Soße darüber gießen und alles vermengen.
7. Mit dem Käse bestreuen und 15 Minuten im Ofen überbacken.

TIPP:

Natürlich kann auch jedes andere Gemüse je nach Saison dazu genommen werden: Brokkoli, Rosenkohl, Porree oder Champignons. An die Soße kann man auch einen ganz kleinen Schuss herben Weißwein geben.

Das Gericht ist ideal als Gäste-Essen. Sie bereiten alles vor und schieben es nur noch in den Ofen, wenn die Gäste kommen.

