

Kasseler mit Apfel - Kartoffel - Püre

Gekocht v. Hannes bei Christine 13.02.2013

Gesund und fit durch die kalte Jahreszeit mit Vitamin- & Mineralstoffreichen Essen. Enthält viel Vitamin C für starke Abwehrkräfte und ist schnell zubereitet.

Zutaten:

600	gr	Kasseler Scheiben
750	gr	Kartoffeln
500	gr	Sauerkraut
100	ml	Milch
100	gr	Sahne
100	gr	Reibekäse (z.B. Allgäuer Emmentaler)
2	Stck	Säuerliche Äpfel (Elstar od. Boskoop)
50	gr	Butter
5		Stängel Petersilie
1		Prise Salz, Pfeffer, Paprika Scharf, Fondor



Zubereitung:

Kasseler in Scheiben schneiden, mit 1 EL Butter beidseitig je 2 Minuten anbraten und warm stellen. Kartoffeln schälen, halbieren, mit Wasser bedecken, 20 Minuten kochen, abgießen, zerdrücken. 1 Apfel schälen, entkernen, reiben. Mit Milch, Sahne und der Hälfte des Käses unter die Kartoffeln mischen. Mit Gewürzen abschmecken. Sauerkraut in gebutterte Auflaufform geben, Püree dann Fleischscheiben darauf verteilen. Zweiten Apfel in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Mit restlichen Käse und gehackter Petersilie bestreuen. Butterflöckchen daraufsetzen, im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 12 bis 20 Min je nach Stärke der Kasseler Scheiben fertig garen.

