Kasseler mit Rösti-Kruste

Für 8 Portionen

8 Scheiben Kasseler	2 Pck. Rösti-Ecken, TK	2 Becher Schmand
1 Becher Crème-fraîche mit Kräutern	200 g Gouda, gerieben	Fett

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Kasseler auf ein gefettetes Backblech oder in eine große Auflaufform legen.
TK-Rösti antauen lassen und zerbröseln. Schmand und Crème fraîche verrühren. Rösti und geriebenen Käse damit mischen und die Masse über das Fleisch geben.
In den heißen Ofen geben und so lange backen, bis die Rösti-Kruste schön knusprig ist (ca. 45 Minuten).

Tipps:

Dieses Rezept ist sehr wandelbar. Man kann auch erst die zerbröselten Röstis auf das Fleisch geben und dann den Schmand, die Crème fraîche und den Käse darüber verteilen.
Oder einen Becher Schmand durch Schlagsahne ersetzen.
Oder für mehr Sauce noch einen Becher Sahne dazugeben.
Oder Ananasscheiben auf dem Kasseler verteilen.

NN am 26. Dezember 2023