

Ananas - Kasseler - Hawaii - Auflauf

Für 6 Portionen

| | | |
|-----------------------|----------------|----------------------|
| 1 Ananas | 400 g Porree | 6 Kasseler-Koteletts |
| 2 EL Öl | 30 g Butter | 40 g Mehl |
| 400 ml Gemüsebrühe | 100 ml Schmand | 50 g Käse, gerieben |
| Salz, Pfeffer, Zucker | Minze | |

Die Ananas schälen, längs halbieren und den Strunk entfernen. Die Ananashälften in Scheiben schneiden. Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Das Öl erhitzen, die Kasseler-Koteletts darin von jeder Seite 2 Minuten braten, dann herausnehmen. Porree im Bratfett unter Wenden ca. 5 Minuten braten.

Fett erhitzen und das Mehl darin anschwitzen, Brühe, Schmand zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. 25 g Käse einrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Porree unterrühren.

Fleisch und Ananas in eine Auflaufform schichten, die Sauce darauf verteilen und alles mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten überbacken. Mit Minze garnieren.

NN am 11. Januar 2024