

Kasseler Hawaii aus dem Ofen

Für 4 Portionen

| | | |
|---------------------|-----------------------|--------------|
| 4 Scheiben Kasseler | 4 Zwiebeln | 200 ml Sahne |
| 250 g Schmand | 4 Sch. Ananas, Dose | 4 Sch. Gouda |
| 2 Lauchzwiebeln | 2 EL ital. TK-Kräuter | |

Sahne mit Schmand und Kräutern vermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
Fleisch auf einem Blech verteilen, Ananas-Scheiben auf das Fleisch legen, damit der Saft ins Fleisch ziehen kann.

Zwiebel in Ringe schneiden und darüber geben.

Die Schmand-Mischung darauf verteilen und mindestens eine Stunde ziehen lassen (evt. abgedeckt über Nacht).

Bei 180 Grad Heißluft 30 min garen, Käsescheiben darüber verteilen und erneut für 15 min in den Ofen. Mit Lauchzwiebel-Ringen bestreuen.

Dazu passt Reis oder ein Baguette.

NN am 09. Dezember 2025