

Kasseler mit Gorgonzola und Spinat

Für 2 Personen

120 g frischer Babyspinat 1 EL Butter 2 Scheiben Kassler (à 170 g)
100 g Sahne Salz,schwarzer Pfeffer 2 EL Preiselbeeren
50 g Gorgonzola

Pesto-Kartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln 1 Handvoll Basilikum 2 El geröstete Pinienkerne
2 El Parmesan 5 El Olivenöl Salz und Pfeffer

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Spinat waschen und abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Kasseler-Scheiben darin von beiden Seiten kurz anbraten, dann herausnehmen.

Die Sahne in die Pfanne gießen und aufkochen. Den Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Pfanneninhalt in eine kleine Auflaufform geben.

Kasseler-Scheiben auf das Spinatbett setzen, mit Preiselbeeren und Gorgonzola-Stücken belegen und im vorgeheizten Ofen 810 Minuten gratinieren.

Pesto-Kartoffeln:

Alle Zutaten für das Pesto in einen Mixbecher geben und mit einem Mixstab pürieren.

Die Kartoffeln schälen, in daumendicke Stücke schneiden, in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, salzen, zum Kochen bringen und 1015 Minuten gar kochen. Dann die Kartoffeln in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen, zurück in den Topf geben, Pesto dazugeben und vorsichtig vermengen.

Anrichten:

Die Pesto-Kartoffeln auf Teller verteilen, den überbackenen Kasseler und Spinat dazugeben und genießen.

Christian Henze am 11. Oktober 2024