

Kassler-Auflauf

Zutaten | 8 Portionen

1,5 kg	Kassler, ausgelöst
1 Pck.	helle Soße
500 g	Schlagsahne
200 g	Sahneschmelzkäse
200 g	Kräuterschmelzkäse
1 Dose	Ananasringe

Zubereitungszeit: 15 Min., Garzeit: 45 Min., Backzeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Den Kassler mit wenig Wasser in einem Kochtopf ca. 45 Minuten garen.
- Die helle Soße nach Packungsanweisung zubereiten
- Sahne und Schmelzkäse hinzufügen und bei geringer Hitze zu einer glatten Masse verrühren.
- Den Kassler in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform legen.
- Die Ananasringe darauf verteilen und die Sahnesoße darüber gießen.
- Den Auflauf zugedeckt im Backofen 45 Minuten bei 200°C Umluft garen.

Tipp:

Sehr gut schmeckt hierzu Reis und ein frischer Salat.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 364 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
695 kcal	55,4 g	12,5 g	37,4 g	364 mg