



Hauptgang

# Kasseler mit Ananas überbacken

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 kg Kasseler, ausgelöst am Stück  
200 gr Zwiebeln  
250 gr Champignons  
1/2 Bund Peterli  
2 dl Rahm  
250 gr Crème fraîche  
1 Dose Ananas in Scheiben (grosse Dose)  
100 gr Greyerzer (Surchoix) gerieben  
Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

|                                             |                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kasseler                                    | Den Kasseler trocken tupfen und in Scheiben schneiden                                                                                                                                                                       |
| Zwiebeln                                    | Die Zwiebeln schälen und in dicke Scheiben schneiden                                                                                                                                                                        |
| Champignons                                 | Putzen und in Scheiben schneiden<br><br>In einer Bratpfanne die Zwiebeln mit etwas Butter glasig dünsten. Die Champignons dazugeben und solange mitdünsten, bis sich das Wasser vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. |
| Petersilie                                  | Peterli waschen und fein hacken                                                                                                                                                                                             |
| Kassellerscheiben, Zwiebeln und Champignons | Die Kassellerscheiben auf dem Backblech nebeneinander legen, die gedünsteten Zwiebel- und Champignonsscheiben darauf verteilen                                                                                              |
| Rahm und Crème fraîche, Pfeffer und Peterli | Rahm, Crème fraîche sowie Peterli und Pfeffer aus der Mühle zu einem Guss rühren. Den Guss auf den Kassellerscheiben verteilen und 4-5 Stunden ziehen lassen (sofern Sie diese Zeit zur Verfügung haben).                   |
| Backofen                                    | Den Backofen auf 200 Grad (Umluftofen auf 175 Grad) vorheizen. Das Backblech (auf Mittelschiene) in den Ofen geben und 30 Minuten backen.                                                                                   |
| Ananasscheiben, Greyerzer gerieben          | Die Ananasscheiben auf die Kassellerscheiben legen und den Käse darüberstreuen. Mit Butterflöckli belegen und erneut in den Ofen geben. Weitere 15 Minuten backen, bis der Käse braun wird.                                 |