

Kasseler, überbacken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Scheiben rohen Kasseler, 1 kleine Dose geschnittene Champignons, 1 kleine Dose Spargel, 0,5 Bund Petersilie, 3 Esslöffel Zitronensaft, 150 gr geriebenen Gouda.

Die Zubereitung:

Das Fleisch in eine feuerfeste Auflaufform geben. Abgetropfte Champignons und Spargel, der in Stücke geschnitten wurde, zum Fleisch geben. Zitronensaft und gehackte Petersilie darüber geben, mit Gouda dick bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten überbacken.