

Kasseler 'Hawaii'

Für 4 Personen

4 daumendicke Sch. Kasseler 1 Dose Ananasringe 4 Scheiben Gouda

Dip:

125 g Schmand

1 Tl Curry

2 EL Ananassaft

Salz

Bratkartoffeln:

1 kg festk. Kartoffeln

Öl 2 EL

1 Zwiebel, gewürfelt

Dip:

Alle Zutaten in einer Schüssel zusammen verrühren.

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben etwa 10 Minuten darin anbraten, Zwiebelwürfel mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform geben.

Kasseler 'Hawaii':

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kasslerscheiben auf jeder Seite 2-3 Minuten anbraten und dann auf die Bratkartoffeln legen. je 1 EL Dip auf den Kasslerscheiben verteilen, je eine Scheibe Ananas darauf legen, darauf eine Scheibe Gouda und im Backofen unterm Grill bei 200°C etwa 10 Minuten überbacken.

Auf Tellern anrichten.

NN am 13. Februar 2024