# Saftiges Kräuter-Kasseler

**Fleisch-Gerichte » Kasseler**

## Zutaten (8-10 Personen)

» 1,5kg Kasseler
» 50g Tomaten (getrocknet, in Öl)
» 2 EL Pinienkerne
» 1 Bd. Petersilie
» 1 Bd. Basilikum
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 50g Parmesan
» 7 EL Olivenöl
» Salz & Pfeffer

## Bewertung

**Beschaffung**
manchmal im Discounter

**Kosten**
11-15€

**Zubereitungszeit**
61-90min

## Zubereitung

1. Kasseler in eine Fettpfanne legen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 11/4 Stunden braten.

2. Tomaten abtropfen lassen. Pinienkerne ohne Fett rösten. Kräuter waschen. Knoblauch schälen. Parmesan grob raspeln. Alles im Universalzerkleinerer fein hacken. Öl unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Kasseler in dünne Scheiben schneiden. Mit der Kräutermarinade anrichten.

Nährwerte: 370kcal/E34g/F23g/KH3g pro Portion

angelegt am: 02.05.2005 Rezept-Nr: 1887

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke