Kasselerbraten mit Frischkäse-Füllung

Fleisch-Gerichte » Kasseler

Zutaten (4 Personen)

» 750g Kasseler
» 1 Scheibe Weißbrot
» Thymian
» Salbeiblatt (-blätter)
» Basilikum
» 200g Frischkäse (Doppelrahm)
» 1 Eigelb
» Salz & Pfeffer
» 2 Zucchini
» 2 Tomate(n)
» 2 EL Olivenöl
» 370g Dosentomaten

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kasseler waschen, trockentupfen, längs einschneiden. Toast zerbröseln. Kräuter waschen und, bis auf etwas Thymian und Basilikum zum Garnieren, fein hacken. Frischkäse, Eigelb, Toastbrot und Kräuter mischen. Mit Pfeffer würzen. Kasseler damit füllen. Mit Holzspießchen zusammenstecken und mit Küchengarn fest zusammenbinden.

2. Kasseler auf eine kalt ausgespülte Fettpfanne des Backofens legen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 45min garen.

3. Zucchini und Tomaten waschen und putzen. Zucchini in Scheiben, Tomaten in Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini darin ca. 3min braten. Tomaten und Dosentomaten (mit Zwiebeln und Knoblauch) zufügen und erhitzen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Braten und Gemüse auf einer Platte anrichten. Mit restlichem Basilikum und Thymian garnieren.

Nährwerte: 580kcal pro Portion

angelegt am: 01.12.2006 Rezept-Nr: 2176

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