Kasseler-Auflauf mit Pilzen und Camembert

Aufläufe

Zutaten (4 Personen)

» 1 Dose Aprikose(n)
» 1 Glas Champignons
» 400g Kasseler
» 125g Camembert
» 2 EL Öl
» 100g Schlagsahne
» 250ml Instant-Gemüse-Brühe
» 100g Schmelzkäse
» Salz & Pfeffer
» 1/2 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Aprikosen und Pilze abtropfen lassen. Aprikosen in Spalten schneiden. Fleisch und Camembert grob würfeln.

2. Öl erhitzen. Kasseler darin rundherum kräftig anbraten, herausnehmen. Sahne und Brühe im Bratfett aufkochen. Schmelzkäse in Flöckchen und Camembert darin schmelzen. Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken.

3. Pilze, Aprikosen und Fleisch in eine gefettete Auflaufform füllen. Soße darüber gießen. Im vorhgeheizten Ofen bei 175°C 25-30min überbacken. Petersilie waschen, hacken und über den Auflauf streuen. Dazu passen Reis und grüner Salat.

Tipp: Statt Kasseler kann man auch Schweinebratenreste verwenden.

Nährwerte: 500kcal/E28g/F35g/KH15g pro Portion

angelegt am: 29.04.2005 Rezept-Nr: 1864

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