

## Röstiaufauf mit Kassler aus dem großen Bäker

Das Rezept ist für 4 Personen

### Zutaten:

- 150 g mageren Katenschinken, gewürfelt
- 2 Zwiebeln in Würfel geschnitten
- 1 Packung gefrorene Röstis
- 1 Flasche Cremefine zum kochen 7% Fett
- 1 Dose Cremel legere`
- 80 g frisch geriebenen Emmentaler Käse, mit der groben Microplanereibe
- 30 g Parmesankäse, mit der feinen Microplanereibe gerieben
- 600 g mageres Kassler, in Würfel geschnitten
- 1 knapper TL Gewürz Nicht Fisch, nicht Fleisch, alternativ Salz und Pfeffer
- 2 TL Schlemmerkräuter
- Etwas Albaöl zum anbraten

### Zubereitung:

Die Röstis sehr gut antauen lassen.

Nun den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann die Zwiebeln mit dem Katenschinken und etwas Albaöl im Mixtopf bei 120 Grad ca. 3 Min anbraten.

Jetzt die Flasche Cremefine und das Creme legere` und die Gewürze zugeben und einmal kurz miteinander vermengen.

Dann zuerst die Kasslerwürfel im Bäker verteilen und die Röstis oben drauf legen, so dass nach Möglichkeit alles bedeckt ist.

Dann die Soße drüber gießen und zuletzt den Käse drüber streuen.

Alles für ca. 45 Min auf dem unteren Rost fertig backen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺