

## Rezept

# Kasseler-Rotkohl-Auflauf

Ein Rezept von Kasseler-Rotkohl-Auflauf, am 11.05.2026

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>400 g</b> ausgelöstes Kasselerkotelett | <b>2</b> Beutel Kartoffelpüree (à 3 Portionen; für je 1/2 l Wasser) |
| <b>4 EL</b> Röstzwiebeln                  | Salz  |
| schwarzer Pfeffer                         | <b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss                          |
| <b>450 g</b> aufgetauter TK-Apfel-Rotkohl | <b>100 g</b> mittelalter Gouda                                      |
| Fett für die Form                         |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

## Zubereitung

1. Kasseler in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 1 l Wasser aufkochen lassen. Püreeflocken mit einem Schneebesen einrühren. Röstzwiebeln unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform fetten. Den Rotkohl darin glatt streichen. Püree darauf verteilen. Kasseler darüber streuen.
3. Den Käse fein raspeln und über die Kasselerwürfel streuen. Den Auflauf im heißen Backofen (unten, Umluft 180°) ca. 35 Min. garen.