

## Rezept

# Rotkohl mit Kasselerröllchen

Ein Rezept von Rotkohl mit Kasselerröllchen, am 28.06.2026

## Zutaten

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>500 g</b> TK-Rotkohl   | <b>1 Pck.</b> Kartoffelpüree für 3-4 Portionen      |
| evtl. Milch für das Püree | <b>ja 1 Bund</b> Schnittlauch und Petersilie        |
| Salz                      | <b>1</b> Apfel                                      |
| <b>1</b> Birne            | <b>200 g</b> Kasseler-Aufschnitt in dünnen Scheiben |
| <b>1</b> Eigelb           | <b>2-3 EL</b> Röstzwiebeln                          |
| ofenfeste Form            |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den TK-Rotkohl in einem breiten Topf bei mittlerer Hitze auftauen und einmal aufkochen lassen.

---

2. Das Kartoffelpüree nach Packungsangabe mit Wasser und/oder Milch zubereiten. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden bzw. fein hacken. Kräuter unter das Püree rühren und alles mit etwas Salz abschmecken.

---

3. Den Apfel und die Birne schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit dem Rotkohl mischen und alles in die Form geben. Das Püree darüber verteilen. Die Kasseler Scheiben aufrollen, die Röllchen dicht nebeneinander auf das Püree legen.

---

4. Das Eigelb verquirlen, Kasseler-Röllchen und das Püree daneben damit einpinseln. Die Röstzwiebeln obenauf streuen. Die Form in den vorgeheizten Ofen (Mitte) stellen, alles ca. 20 Min. garen.