



Kasseler mit Camembert und Preiselbeeren überbacken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft - geschmacklich stimmig in 25 Minuten gemacht

Zutaten

- 4 Kasselerkotelett oder Kasseler Rücken - oder Nackensteaks à 160 g
- 200 g Camembert in dünnen Scheiben
- 80 g angedickte Preiselbeeren
- 1 EL Mehl
- 2 EL Rapsöl
- 4 Stiele Basilikum, gewaschen, gezupft
- 1 großer, geschmackvoller Apfel (ca. 250 g) geschält, in dünnen Spalten

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 175 ° C.

Schritt2

Das Fleisch unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen, salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben. Kurz für 2 min. von beiden Seiten anbraten und nebeneinander in eine feuerfeste Auflaufform setzen.

Schritt3

Gleichmäßig mit den Apfelspalten und etwas gezupftem Basilikum belegen, darüber jeweils 1 Tl Preiselbeeren geben.

Schritt4

Mit den Camembertscheiben abdecken und auf der zweiten Schiene von oben 10 - 12 min.

überbacken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Dazu schmecken gebackene Kartoffeln oder Kartoffel Rösti und ein frischer, bunter Salat.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** äpfel, basilikum, camembert, Kasseler, preiselbeeren, überbacken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasseler-mit-camembert-und-preiselbeeren-ueberbacken/>