

Kasseler in Sauerkraut mit Schupfnudeln aus der rechteckigen großen Ofenhexe von Pampered Chef®



Kasseler All in One Menü aus der Ofenhexe®

Zutaten:

4 Scheiben Kasseler

1 Packung Sauerkraut

1 Dose Ananas

1 Packung Schupfnudeln

Zubereitung:

Schichte den Kasseler und die Ananasscheiben in deine Ofenhexe und lege das Sauerkraut drumherum.

Mische auch die Schupfnudel unter das Sauerkraut und schütte den Saft der halben Ananasdose über das Fleisch.

Heize deinen Backofen auf 220°C/Ober-/Unterhitze vor/Rost/2 Einschubfach von unten/ca. 45 Minuten schmoren.

Evtl. am Tisch noch etwas mit Salz aus der Mühle abschmecken.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit.

Dieses Rezept stammt ursprünglich von Chefkoch – jedoch habe ich es auf meine Bedürfnisse abgewandelt.

Liebe Grüße

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Weitere Rezepte findest du hier: <https://www.martinaziehlmitpamperedchef.de/blog/>

Meine Rezeptheft GenussZone findest du hier: <http://martinaziehl.de/>