

## Jäger-Kasseler vom Blech

### Für 6 Personen:

1 kg Kasselerkotelett (ohne)	2 EL Öl	1 Stange Porree
300 g Kirschtomaten	400 g kleine Champignons	Salz, Pfeffer
400 g Schlagsahne	50 g Gouda	250 g Basmatireis
8 Stiele Oregano		

Fleisch trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kasseler darin rundherum anbraten.

Aus der Pfanne nehmen, in Scheiben schneiden und auf ein tiefes Blech legen.

Porree putzen, waschen, trocken reiben und in Ringe schneiden.

Tomaten waschen, trocken reiben und halbieren.

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder im Ganzen lassen.

Gemüse ins heiße Bratfett geben und 23 Minuten unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne ablöschen. Aufkochen, anschließend Gemüse und Sahne-Soße auf dem Blech verteilen. Käse grob reiben und darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen (200 °C) 25 Minuten überbacken.

Inzwischen Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

Oregano waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.

Blech aus dem Ofen nehmen. Mit Oregano garnieren und mit Reis servieren.

NN am 24. März 2023