

Kasseler-Pfanne

Für 4 Portionen

400 g Kasseler	600 g Kartoffeln	600 g Bohnen, grün
2 EL Mehl	125 ml Milch	125 ml Sahne
4 EL Käse, gerieben	Salz, Pfeffer	Bohnenkraut, gehackt
1 EL Öl		

Die Kartoffeln gerade eben gar kochen, pellen und in grobe Stücke schneiden. Grüne Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser fast gar kochen. Abgießen und das Wasser auffangen. Das Kasseler in grobe Würfel schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze und wenig Fett das Fleisch von allen Seiten anbraten. Das Mehl darüber streuen und mitbraten. Mit der Milch ablöschen. Gut verrühren und aufkochen lassen. Die Sahne hinzufügen und gut verrühren. So viel Bohnenwasser zufügen, das eine schöne, sämige Soße entsteht. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen.

Eine offene Auflaufform mit Kartoffeln und Bohnen befüllen, die Kasselersoße darüber gießen, mit dem Käse bestreuen und in den Ofen geben. Bei 175 Grad 15 Minuten überbacken.

Tipp:

Mann darf auch jedes andere Gemüse nach Saison dazu nehmen, wie Brokkoli, Rosenkohl, Porree oder Champignons.

An die Soße passt auch ein kleiner Schuss herben Weißweins.

NN am 09. November 2025