

## Düsseldorfer Kasseler-Senfsteak



### Zutaten (für 4 Portionen):

4 Scheiben Kasseler (à ca. 150 g)

6 Zwiebeln

4 EL Öl

1 Becher Crème fraîche (= 150 g)

3 TL Löwensenf Senfspezialität Pfeffer-Mix

1 EL Löwensenf extra

2 kleine säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

1 TL Zitronensaft

### Zubereitung:

Kasseler Scheiben nebeneinander in eine flache Auflaufform legen. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, in einer Pfanne in erhitztem Öl ca. fünf bis zehn Minuten glasig dünsten. Elektro-Backofen auf 180 Grad vorheizen. Crème fraîche und Löwensenf Senfspezialität Pfeffer-Mix sowie Löwensenf extra mit den Zwiebeln mischen und auf den Kasseler Scheiben verteilen. Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und darauf verteilen. Im Backofen ca. 30 Minuten garen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 Grad/Stufe 3, Umluft 160 Grad) und nach Wunsch mit Kräuterspätzle servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Backzeit:** ca. 30 Minuten

### Pro Portion:

kJ/kcal: 2118/508

EW: 27,4 g

F: 39,0 g

KH: 11,0 g

BE: 0,8