



Essen fürs echte Leben.

Feiner Rahmwirsing mit Kasselerwürfeln

Zutaten (für 3-4 Personen):

4 Scheiben Kasseler (ohne Knochen)
1 Zwiebel
2 EL Speiseöl
1 Dose Sonnen Bassermann Mein Wirsingtopf (800 g)
150 g Crème Fraîche
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
heller Saucenbinder

Zubereitung:

Kasseler und Zwiebel in Würfel schneiden und in heißem Öl anbraten. Mein Wirsingtopf dazugeben und Crème Fraîche unterrühren. Alles einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Nach Belieben mit Saucenbinder andicken. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach