



## Kassler Hawaii

### Zutaten:

Kassler  
Bacon  
Rosenkohl  
Käsescheiben  
Ananasscheiben  
Kartoffeln  
Schluck Sahne  
Tomaten zum garnieren  
Butter  
Zwiebel  
Knoblauch  
Kräuter  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Bacon klein schneiden und in einer feuerfesten Pfanne ausbraten.

Rosenkohl putzen und vierteln oder achteln. Kartoffel in Würfel schneiden.  
Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.

Wenn der Bacon ausgelassen ist die Zwiebel und den Knoblauch sowie einen Zweig Rosmarin dazu geben.  
Anschließend Kartoffel und Rosenkohl dazu geben und kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück Butter hinzufügen und mit Sahne ablöschen und durchkochen lassen.

Ofen auf 180°C vorheizen.

Kassler in Scheiben schneiden. Mit Ananas und Käsescheiben belegen und in die Pfanne setzen.

Die Pfanne in den Ofen stellen und 10-12 Minuten überbacken lassen.

Anrichten, Servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen. =)