



Kasseler mit Senfsauce, Kartoffeln und Bohnengemüse

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	800 g
Buschbohnen	500 g
Birnen	4 St.
Kasseler, am Stück	600 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Gemüsebrühe	1 L
Pfeffer, schwarz	
Salz	1 TL
Senf	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Sieb, Monsieur Cuisine

1. Kartoffeln gründlich waschen, in Spalten schneiden und in den Kocheinsatz legen. Bohnen waschen und Enden entfernen. Birnen waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Kasseler waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Im tiefen Dampfgaraufsatz Bohnen und Birnen verteilen. In den flachen Dampfgareinsatz Kasslerscheiben verteilen.
2. Zwiebel halbieren und schälen. Im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 2 Sek./Turbostufe zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben.
3. Heiße Brühe, Pfeffer und 1 TL Salz hinzufügen. Kartoffeln im Kocheinsatz in den Mixtopf einhängen. Flachen und tiefen Dampfgaraufsatz aufsetzen, verschließen und alles 25 Min./Dampfgarstufe garen.
4. Dampfgaraufsatz abnehmen und geschlossen beiseitestellen. Kocheinsatz ebenfalls herausnehmen. Brühe durch ein Sieb abgießen, dabei 200 ml Brühe auffangen. In den Mixbehälter 200 ml Brühe mit den aufgefangenen Zwiebeln geben, Senf hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 3 mixen.
5. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bohnen, Birnen und Kasseler in eine große Servierschale geben und mit der Brühe begossen servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	505 kcal
Kohlenhydrate	94 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	16 g
Fette	2 g