

Kalbsgeschnetzeltes aus der großen Ofenhexe® von Pamperedchef®



500g Kalbsgeschnetzeltes gab es bei uns heute beim Metzger schon mariniert mit Lauch, Karotten und Cocktailtomaten.

Ich gab noch frisch dazu:

- 1 halbe Zucchini
- 2 kleine Paprika
- 3 Tomaten
- 2 Stängel Frühlingszwiebeln
- 1 Dose Tomaten in Stücke
- 250 ml Sahne
- 3 EL Ajvar
- 2 TL Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer oder andere Gewürze nach Belieben
- 125g gehobelten Parmesankäse (Microplane grob)

Die Zucchini mit dem Gemüseraspler raspeln, Paprika in feine Streifen schneiden, die Tomaten in Würfel schneiden und die Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden und alles zusammen mit dem Fleisch in einer Schüssel vermischen. Dann in die große Ofenhexe® von Pampered Chef füllen.

Sauce:

Die Dosentomaten, Sahne, Ajvar und die Gewürze zusammen verrühren und pikant abschmecken und über das Fleisch gießen mit dem gehobelten Parmesankäse bestreuen und dann im vorgeheizten Backofen bei 230°Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene 35-45 Minuten garen. Bei uns gab es Reis und Feldsalat dazu.

**Martina Ziehl mit Pamperedchef – Fachberatung mit Onlineshop:
ziehl.shop-pamperedchef.de**