



## KALBSGESCHNETZELTES AUS DER RECHTECKIGEN OFENHEXE

Aus ein paar Zutaten machst du dir das leckerste Menü - so einfach, so Geschmacksintensiv, so delikats - Pampered Chef holt das Beste aus deinen Zutaten raus. Nach einem Rezept von Susanne Altschuh.

### ZUTATEN

- 600g Kalbsgeschnetzeltes (mariniert)
- 400g gemischtes Gemüse (z.B. Zucchini, Karotten, Staudensellerie, Paprika, Zuckerschoten, Aubergine)
- 2 Becher Bresso-Frischkäse Wildkräuter
- 2 Becher Sahne
- Salz und Pfeffer

### ZUBEREITUNG

- Das geschnittene Gemüse und das marinierte Geschnetzelte in die Große Ofenhexe geben.
- Den Bresso-Frischkäse und die Sahne in eine Schüssel geben und verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und über das Fleisch und Gemüse gießen.
- Alles nochmal gut vermischen und im vorgeheizten Backofen bei 220° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene 40 Minuten garen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: [wenner.shop-pamperedchef.de](https://wenner.shop-pamperedchef.de)

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: [selfmademan84.de](https://selfmademan84.de)