



Kalbsbraten mit Gorgonzola und Zucchini

Zutaten

- 500 g Kalbsbraten (Nuss)
- 200 g Zucchini
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rouladen
- 2 EL Crème fraîche
- 60 g Gorgonzola

Zubereitung

1. Kalbsbraten waschen und trocken tupfen.
2. Zucchini waschen und in ca. 4 cm lange Stifte schneiden.
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Kalbsbraten darin anbraten, heraus nehmen. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Rouladen einrühren, zum Kochen bringen. Braten zufügen und ca. 75 Min. schmoren.
4. Crème fraîche, Gorgonzola und Zucchiniestreifen zufügen und 15 Min. weiterschmoren. Dazu Bandnudeln und Kopfsalat servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	288 kcal
Fett	15 g
Protein	32 g

🕒 100 Minuten

⊕ 4 Portionen