



Kalbshülfe mit Rauchmandel-Pesto

Zutaten

- 1,3 kg Kalbshülfe
- 3 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 4 Slightly heaped teaspoons Rosmarin
- 10 Slightly heaped teaspoons Thymian
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 0,5 Bund Petersilie, glatt
- 1 TL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- 100 ml Wasser
- 50 g Rauchmandeln
- 20 g Parmesan, frisch gerieben
- 200 ml Olivenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze (120°C Umluft) vorheizen.
2. Kalbshülfe waschen, trocken tupfen und rundherum kräftig mit MAGGI Würzmischung 6 würzen. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln.
3. In einer ofenfesten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Fleisch zugeben und mit den Kräuterzweigen rundherum scharf anbraten. In der Pfanne oder auf einem Backblech im Backofen ca. 45 Min. rosa garen, bis die Kalbshülfe eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht hat.
4. Für das Rauchmandel-Pesto Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. MAGGI Gartengemüse Bouillon in 100 ml kochendem Wasser auflösen. Zusammen mit Petersilie, Rauchmandeln, Parmesan und Olivenöl zu einem feinen Pesto mixen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Rauchmandel-Pesto servieren. Dazu schmecken Bouillonkartoffeln oder auch Pasta.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	2 g
Energie	627 kcal
Fett	47 g
Protein	50 g

🕒 60 Minuten

⊕ 6 Portionen