



KALBSFILETS MIT FRISCHKÄSE-TOPPING



30 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

4 x ca. 150 g	Kalbsfilets
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	Pflanzenöl
1 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)
30 g	weiche Butter
2 EL	kleine Kapern
2	Zucchini(s)
1 x ca. 200g	Baguette(s)

Petrella Produkte



Petrella Kräuter



KALBSFILETS MIT FRISCHKÄSE-TOPPING



30 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Filets trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in 2 EL erhitztem Öl von beiden Seiten anbraten und in eine Auflaufform legen. Die Hälfte vom Petrella Kräuter mit Butter und Kapern vermischen.
2. Zucchini(s) waschen und 1/4 der Zucchini grob raspeln. Zucchiniraspel unter die Petrella-Mischung geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Filets verteilen. Filets im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 180 °C) ca. 10 Minuten überbacken.
3. Übrige Zucchini in halbe Scheiben schneiden und im restlichen erhitzten Öl anbraten. Übrigen Petrella Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Baguette in Scheiben schneiden. Kalbsfilets, Zucchinischeiben und Baguette auf Teller anrichten und servieren.