



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Vollkorn-Penne mit Kalbfleisch, Brokkoli und Kirschtomaten

- GEFRO Tomatensoße
- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«
- 200 g mageres Kalbsfleisch
- 500 g Vollkorn-Penne
- 400 g Brokkoli, geputzt, in Röschen
- Salz
- 20 Kirschtomaten, halbiert
- 10 Basilikumblätter
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 60 g Parmesan, frisch geriebenen

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Vollkorn-Penne mit Kalbfleisch, Brokkoli und Kirschtomaten

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

23,4 g Fett 82,6 g Kohlenhydrate 29,8 g Eiweiß 14,7 g Ballaststoffe
599 kcal Brennwert

Vollkorn-Penne mit Kalbfleisch, Brokkoli und Kirschtomaten: 200 g mageres Kalbfleisch in dünne Streifen schneiden und kühl stellen. 500 g Vollkorn-Penne und 400 g Brokkoliröschen getrennt voneinander in reichlich Salzwasser bissfest garen. Die Penne auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Den Brokkoli ebenfalls auf ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abkühlen.

In einer extra großen Pfanne 2 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** erhitzen, die Kalbfleischstreifen darin rundherum anbraten, mit **GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«** abschmecken und herausnehmen. Den Bratensatz mit 500 ml Wasser ablöschen, aufkochen und 2 EL **GEFRO Tomatensoße** einrühren. Brokkoli zugeben und darin erwärmen.

Penne, Kalbfleisch, 20 halbierte Kirschtomaten und 10 Basilikumblätter in die Pfanne geben und durchschwenken, mit Pfeffer würzen.

Die Pasta mit 60 g frisch geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.