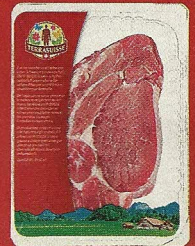


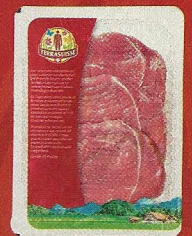


Bestes vom Schweizer Bauernhof.

12 000 Bauern und Bäuerinnen produzieren nach strengen Richtlinien frische und schmackhafte TerraSuisse-Produkte. Eine tierfreundliche Viehhaltung ist dabei genau so wichtig wie der umweltschonende, naturnahe Anbau von Getreide, Kartoffeln, Obst und Raps. Das Angebot ist breit genug, um jeden Tag ein TerraSuisse-Lebensmittel auf den Tisch zu bringen und so die Biodiversität zu unterstützen.



TerraSuisse Kalbskotelett*, per 100 g, Wochenpreis



TerraSuisse Kalbsplätzli*, per 100 g, Wochenpreis



TerraSuisse Kalbsvoren*, per 100 g, Wochenpreis



Kalbsgeschnetzeltes mit Zucchetti-Estragon-Sauce

Hauptgericht für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zucchini à ca. 150 g
- 4 Zweige Estragon
- 600 g Kalbsgeschnetzeltes
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Bratbutter
- 1 dl trockener Weisswein
- 4 dl Halbrahm

1. Zwiebel fein hacken, Knoblauch in Scheiben schneiden. Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Estragonblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.

2. Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Portionenweise bei grosser Hitze in der

Hälfte der Bratbutter rundum sehr kurz anbraten. Fleisch zugedeckt warm halten.

3. Zwiebel und Knoblauch im Bratsatz in restlicher Bratbutter andünsten. Zucchini zugeben und mitdünsten. Mit Wein ablöschen. Rahm dazugießen. Sauce ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis sie leicht dickflüssig ist. Fleisch zur Sauce geben und warm werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Estragon mischen.

TIPP Dazu passen Nudeln oder Rösti.

Zubereitung ca. 30 Minuten

Pro Person ca. 34 g Eiweiss, 35 g Fett,
7 g Kohlenhydrate, 2100 kJ/500 kcal



* Erhältlich in grösseren Migros-Filialen.