



**Kochen
mit Globus**





**Saftiges Kalbskotelett
mit Lauch-Tomaten-Gemüse
und Kartoffelstampf**



Zutaten:

4 Kalbskotellet (je ca. 250 g)	1 kg Kartoffeln
600 g Lauch	200 ml Milch
100 g Zwiebeln	200 ml Butter
200 g Kirschtomaten	Salz, Pfeffer, Muskat
	optional Sahne
	etwas Öl

 4 Personen

 50 Min.

 Schwierigkeitsgrad

*Dazu passt: ein spritziger
Sauvignon Blanc oder Riesling*



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Den Lauch putzen, in feine Ringe schneiden und anschließend in reichlich gesalzenem Wasser mit Biss garen, abgießen und zur Seite stellen. Die Kalbskotelett in etwas Öl von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen bei ca. 160 °C Umluft ca. 15–20 Min. fertig garen. Die Kartoffeln schälen und in reichlich gesalzenem Wasser garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Anschließend mit einem Stampfer die Kartoffeln zerdrücken. Die Milch und Butter hinzugeben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Zwiebeln fein hacken und in etwas Öl goldgelb anschwitzen, den Lauch hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kirschtomaten hinzugeben und kurz durchschwenken. Wer es gerne etwas cremiger mag, kann optional etwas Sahne hinzugeben.

