



Pichelsteiner aus dem Backofen

Zutaten

3 Möhren
1 Zwiebel
2-3 kleine Kartoffeln (optional)
100g Tiefkühlgemüse-Mix (Brokkoli, Sellerie,...)
1 Schweine- und 1 Kalbsfleisch (je 150g, am besten Schnitzel)
1 EL Öl
Salz, Pfeffer
150ml Gemüsebrühe
Etwas Petersilie
Tupperware UltraPro 2l mit Deckel

Zubereitung

Als erstes die Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel vierteln und ebenfalls fein schneiden. Wenn du hast, schäle auch die Kartoffeln und schneide sie in kleine Scheiben. Gib alles zum Tiefkühlgemüse und mische alles gut durch.

Das Fleisch würfeln und zur Seite stellen.

Nun kannst du den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Den UltraPro niemals ins kalte Backrohr geben.

Jetzt streichst du den UltraPro mit Öl aus und beginnst das Gemüse abwechselnd mit dem Fleisch im Ultra zu schichten. Jede Lage mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Gemüsebrühe in den Ultra geben. Die Form verschließen und in den vorgeheizten Ofen geben. Die Garzeit beträgt dann ca. 45-50min, kann aber je nach Fleisch variieren.

Zuletzt die Petersilie waschen, fein schneiden und den Pichelsteiner vor dem Servieren damit garnieren.

Tipp: Schwarzbrot passt perfekt dazu.

Weitere UltraPro
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-ultrapro-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-ultrapro-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

[@martins_web_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)