

Zutaten

- 800g Kalbsrücken
- Knoblauch, Thymian, Rosmarin
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 8 Kirschtomaten
- Knoblauchzehe, Thymian, Rosmarin
- Salz, Zucker, Pfeffer
- Olivenöl

Hauptgang

Kalbsrücken und Ofentomaten

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für zarten Kalbsrücken mit Ofentomaten. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten scharf anbraten. Anschließend mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch belegen und bei 85 C. im Ofen für ca. 60 Minuten garen.
2. Die Tomaten auf ein Backblech geben, mit Olivenöl beträufeln. Die Kräuter und den gehackten Knoblauch darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Im Ofen bei 85 Grad ca. 50 Minuten garen, bis die Schale der Tomaten leicht aufplatzt.