

Kochen mit Klaus

Cordulas Puten-Paprikarahmtopf

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g dicke Putenschnitzel, 500 g rote Paprika, Öl, Salz, Pfeffer,
- 1 Zwiebel, 100 g Schinkenwürfel, 2 P. Fix f. Paprika-Rahm Schnitzel,
- 200 ml Sahne, 250 ml Cremefine, frischer Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Fleisch waschen, trockentupfen, würfeln u. in eine Auflaufform geben. Paprika waschen, entkernen u. in Streifen schneiden.



2. Schinkenwürfel u. Zwiebeln in Öl braten u. etwas auskühlen lassen. Beutelinhalt in Cremefine u. Sahne verrühren. Schinken, Zwiebeln einrühren u. ½ über das Fleisch gießen. Paprika darüber verteilen u. mit restl. Sauce übergießen. Ca. 30 Min. ziehen lassen u. alles vermischen.



3. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Spiralnudeln tricolor mit Basilikum garniert servieren.

