

Kochen mit Klaus

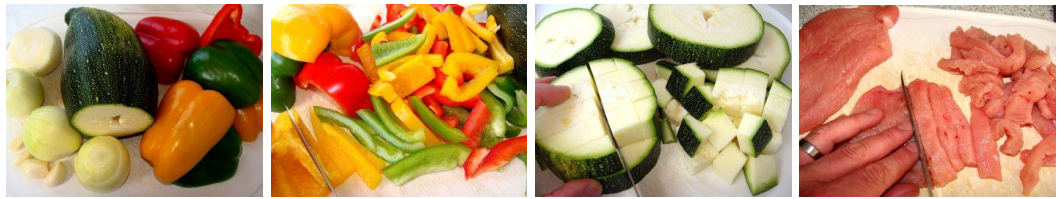
Ebly-Gemüse-Pfanne mit Pute

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Putenschnitzel, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, 4 Knobizehen, Öl,
- 3-4 Zwiebeln, 300 g Paprika-Mix, 600 g Zucchini, 700 ml Hühnerbrühe
- 100 ml Weißwein, 250 g Ebly, Thymian, Majoran, Kräuter d. Provence

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln, Rest achteln. Paprika putzen, halbieren u. in Streifen schneiden. Zucchini grob würfeln, Pute schnetzeln.



2. Pute in heißem Olivenöl anbraten, herausnehmen u. mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Zwiebeln u. Knobi im Bratensatz glasig dünsten. Ebly u. Gemüse zugeben u. mitdünsten. Salzen u. pfeffern. Mit Wein u. Brühe ablöschen. Abgedeckt ca. 10-12 Min., weitere 5 Min. offen garen.



3. Pute mit Fleischsaft unterheben, Ebly-Pfanne mit den Kräutern abschmecken u. mit Basilikum garnieren.



Tipp des Chaoten: Mit einem trockenen Weißwein genießen.

