

Kochen mit Klaus

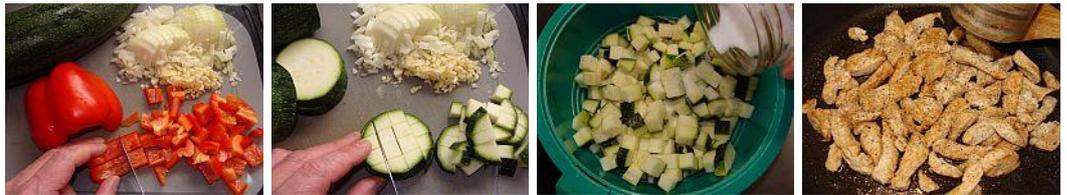
Feurige Pute mit Zucchini (🌶️)

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Putengeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz,
- 500 g Zucchini, 200 g rote Paprika, Olivenöl, 100 g Tomatenmark,
- 1 TL Chilipaste, 250 ml Cremefine, 250 ml Chilisauce, Weinbrand,
- Balkan-Mix Gewürz, Thymian, Majoran, Rosmarin, Basilikum

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Paprika in Würfel schneiden. Zucchini putzen, würfeln u. mit Salz bestreut abtropfen lassen.



2. Pute in heißem Öl scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer, Balkan-Mix würzen u. herausnehmen. Zwiebeln, Knobi, Paprika u. Zucchini im Bratfett dünsten. Tomatenmark u. Chilipaste einrühren u. einige Min. mitbraten. Mit Cremefine u. Chilisauce ablöschen. Fix einrühren, Pute zugeben, aufkochen eindicken lassen. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Pute zugeben u. erwärmen. Mit Balkan-Mix u. Weinbrand abschmecken. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Langkorn-Reis genießen.

