

# Kochen mit Klaus

## Gratinierte Puten-Medaillons

### Zutaten: (Für 3 Personen)

- 400 g Putenfilet, 250 g Champignons, Öl, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen,
- Salz, Pfeffer, 250 ml Cremefine, 150 ml Milch, 2 Scheiben Gouda,
- 1 Pck. Fix f. Gratinierte Schweinemedallions, 50 ml Weißwein,
- Petersilie & Schnittlauch

### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi schälen, fein würfeln. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Pute waschen, trocken tupfen, in Medaillons schneiden u. diese kurz in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen u. in eine Auflaufform legen.



2. Zwiebeln, Knobi u. Pilze im Bratfett andünsten, mit Cremefine u. Milch ablöschen. Fix einrühren u. aufkochen, ca. 10 Min. köcheln lassen, mit Wein verlängern. Salzen u. pfeffern, Kräuter einrühren.



3. Sauce über die Medaillons gießen. Käse in Stücke schneiden, auf die Medaillons legen u. bei 200°C ca. 30 Min. gratinieren.



### Tipp des Chaoten:

*Dazu Kroketten oder Spätzle servieren!*

