

Kochen mit Klaus

Griechisches Putengeschnetzeltes 🌶️

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 400 g Putengeschnetzeltes, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz,
- 300 g Paprika-Mix, 1 Chili, 1 Zucchini, 250 ml Rotwein, 250 ml Brühe,
- 3 EL Tomatenmark, 1 P. Fix Griechischer Nudel-Hackauflauf
- 2 Lauchzwiebeln, gemahl. Kreuzkümmel, Paprikapulver, Basilikum,
- 1 Glas Fetakäse mit Oliven, Oregano, Thymian, Majoran & Rosmarin

Zubereitung:

1. Zucchini grob würfeln, salzen u. abtropfen lassen. 1 Zwiebel u. Knobis fein würfeln, übrige Zwiebel achteln. Lauchzwiebeln in Ringe, Paprika in Streifen schneiden. Chili fein hacken. Feta mit Oliven abgießen, Öl auffangen.



2. Pute in heißem Feta-Öl scharf anbraten, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Kreuzkümmel würzen. Zucchini im Bratfett anbraten, Zwiebeln, Knobis u. Chili mitbraten, Paprika 5 Min. mitbraten. Tomatenmark kurz mitbraten, mit Wein u. Brühe ablöschen. Fix einrühren. Pute u. Lauchzwiebeln zugeben, 20 Min. köcheln lassen.



3. Feta-Olivenmischung unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Kräutern würzen.



Tipp des Chaoten: Dazu griechische Kritheraki-Nudeln genießen.

