

# Kochen mit Klaus

## Grünes Putengeschnetzeltes

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 3 Lauchzwiebeln, 400 g Putenschnitzel,
- Salz, Pfeffer, Öl, 200 g TK-Zuckerschoten, 250 ml Hühnerbrühe,
- 200 ml Sahne, 1 Pck. Fix für Geschnetzeltes Züricher Art,
- 2 EL helle Sauce, 100 ml Weißwein, 150 g TK-Erbsen,
- Worcestershire Sauce, TK-Petersilie & Schnittlauch

### Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Pute waschen, trockentupfen u. schnetzeln.



2. Fleisch in heißem Öl anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Zuckerschoten mitbraten, mit Sahne u. Brühe ablöschen, Fix, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern u. etwas einköcheln lassen.



3. Pute u. Erbsen unterheben u. erwärmen. Mit Salz, Pfeffer u. Worcestershire Sauce würzen. Kräuter unterheben.



*Tipp des Chaoten: Auf Reis servieren... lecker!*

