

Kochen mit Klaus

Mediterrane Putenschnitzel mit Zucchini

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Putenschnitzel, Paprikapulver süß & scharf, 2 Knobizehen,
- 1 Zwiebel, 500 g Zucchini, Salz, Pfeffer, 250 g Champignons,
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl, 1 rote Chili, 100 g Tomatenmark,
- 200 ml Hühnerbrühe, 250 ml Cremefine, 2 TL Senf, 30 g Bresso,
- 1 EL Pizzagewürz, Oregano, frisches Basilikum

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Pilze in Spalten schneiden. Zwiebeln u. Knobi u. fein, Zucchini klein würfeln. Zucchini in einen Sieb geben u. gut salzen. Getrocknete Tomaten u. Chili klein schneiden (Öl auffangen).



2. Putenschnitzel in heißem Tomaten-Öl braun braten, entnehmen, mit Salz, Pfeffer u. beiden Paprikapulvern würzen. Abgetropfte Zucchini, Zwiebeln, Knobi, Chili, geh. Tomaten, Pilze im Bratfett anbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmark mitbraten. Brühe u. Cremefine zugeben u. aufkochen. Senf u. Bresso einrühren. Kräuter u. Gewürz einrühren.



3. Schnitzel zugeben, bei kleiner Wärme ca. 15 Min. köcheln lassen.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Pasta servieren.

