

# Kochen mit Klaus

## Ofenschnitzel mit Pfifferlingsrahm

### Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 3-4 Putenschnitzel, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 1 Stange Lauch, Salz,
- Pfeffer, 1 rote Paprika, 60 g Schinkenwürfel, 1 Glas Pfifferlinge,
- 250 ml Cremefine, 200 ml Gemüsebrühe, 80 ml Weißwein,
- 1 Pck. Fix für Pfifferlingsauce, 1 EL helle Sauce, TK-Petersilie,
- 150 g geriebener Gratin-Käse

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobli fein, Paprika klein würfeln. Lauch in Ringe schneiden. Fleisch waschen, trocknen, salzen u. pfeffern. Pfifferlinge abgießen.



2. Schinkenwürfel in etwas Öl knusprig anbraten, Zwiebeln u. Knobli mitbraten. Pfifferlinge, Lauch, Paprika mitbraten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Fix u. helle Sauce einrühren. Aufkochen, 10 Min. unter Rühren eindicken lassen. Mit Wein verlängern. Salzen, pfeffern, Petersilie unterheben.



3. Etwas Sauce in eine Auflaufform geben, Schnitzel einlegen u. restl. Sauce über die Schnitzel geben, Käse darüber verteilen u. bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu selbstgemachte Spätzle genießen.*

