

Kochen mit Klaus

Paprika-Geschnetzeltes mit Kartoffelhaube

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 750 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 300 g Paprika-Mix, Salz,
- 4 Lauchzwiebeln, Öl, Pfeffer, Paprikapulver (süß & scharf), Ketchup,
- 125 g Baconstreifen, 400 g Putengeschnetzeltes, 250 ml Cremefine,
- 200 ml Milch, 1 Pck. Fix f. Paprika-Sahne Hähnchen, 1 EL Bratensaft,
- TK-Schnittlauch & Petersilie, Thymian, 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, pellen u. abkühlen lassen. Lauch in Ringe schneiden, Paprika grob würfeln. Zwiebeln u. Knobis fein würfeln.



2. Speck knusprig auslassen, Pute mitbraten, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Zwiebeln u. Knoblauch im Bratfett andünsten, Lauch u. Paprika zufügen u. mitdünsten. Fix mit, Cremefine, Milch, Ketchup u. Paprikapulvern verrühren, zugießen u. mit Bratensaft aufkochen. Fleisch u. Speck zugeben, einige Min. köcheln lassen, Kräuter unterheben, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Fleisch mit Sauce in eine große Auflaufform geben. Kartoffeln in Scheiben schneiden u. Auflauf damit belegen. Diese kräftig mit Salz, Pfeffer u. Thymian würzen. Den geriebenen Gouda darauf verteilen u. im vorgeheizten Ofen bei 200°C 30 Min. goldgelb überbacken.



Tipps des Chaoten: Wow, ein echter Hit! Lecker!



Erstellt von Klaus am 16.01.2015