

Kochen mit Klaus

Paprika-Rahm Geschnetteltes

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Putengeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Pfeffer, Salz,
- 250 g Paprika-Mix, 300 g Zucchini, 300 ml Cremefine, 100 ml Milch,
- Paprikapulver (scharf, edelsüß & geräuchert), 2 EL helle Sauce,
- 1 Pck. Fix für Paprika-Rahm Geschnetteltes, 80 ml Weißwein,
- 1 Pck. Bresso, je 1 EL TK-Petersilie & gerebeltes Basilikum, Olivenöl

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobis fein würfeln. Paprika in halbe Streifen, Zucchini in mittlere Würfel schneiden. Zucchini mit Salz bestreut in einem Sieb abtropfen lassen. Fix mit den Paprikapulvern (Menge nach Geschmack) in Cremefine u. Milch einrühren.



2. Pute in heißem Olivenöl anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zucchini u. Paprika, Zwiebeln u. Knobis im Bratfett andünsten, pfeffern, mit angerührter Sauce ablöschen u. aufkochen. Pute unterheben, Bresso einrühren u. mit Wein verlängern.



3. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulvern abschmecken. Kräuter einrühren. Paprika-Rahm Geschnetteltes zu der Beilage auf Tellern anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Spätzle reichen. Lecker!

