

Kochen mit Klaus

Paprika-Schnitzel-Gratin mit Feta

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 3-4 Putenschnitzel, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 1 Zucchini, 1 Paprika,
- 1 Glas Hirtenkäse mit Oliven, 1 Pck. Fix für Paprika-Rahm-Schnitzel,
- 300 ml Hühnerbrühe, 200 ml Sahne, Salz, Pfeffer, 2-3 EL helle Sauce,
- 1 EL Bratensaft, Paprikapulver, Oregano, Majoran, Milch

Zubereitung:

1. $\frac{1}{2}$ Zwiebel u. Knobi fein würfeln, andere Hälfte achteln. Zucchini putzen u. würfeln. Paprika putzen, waschen u. grob würfeln. Glasinhalt abtropfen lassen, Öl auffangen. Pute waschen u. trocknen.



2. Fleisch im aufgefundenen Öl anbraten. Beidseitig salzen u. pfeffern u. in eine Auflaufform legen. Zwiebeln, Knobi, Zucchini u. Paprika im Bratfett anbraten, salzen, pfeffern, Kräuter einrühren u. den Hirtenkäse-Mix unterheben. Alles über den Schnitzeln verteilen.



3. Bratensatz mit Brühe u. Sahne ablöschen, Fix, Bratensaft, helle Sauce einrühren. Unter Rühren aufkochen, mit Milch zu einer sämigen Sauce verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen u. über das Gemüse gießen. Im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu griechische Nudeln (Kritharaki) und einen trockenen Weißwein reichen!

