

Kochen mit Klaus

Pute in Zwiebel-Pilz-Rahm mit Ei

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 300 g Putenschnitzel, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Pfeffer, Salz,
- 4 Eier, 250 g Champignons, 1 Pck. Fix für Zwiebel-Sahne-Hähnchen,
- 250 ml Cremefine, 350 ml Milch, 2 EL helle Sauce, 100 ml Weißwein,
- 2 TL Senf mittelscharf, je 1 EL TK-Petersilie & TK-Schnittlauch

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trockentupfen u. in Streifen schneiden. Zwiebel u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Pilze putzen u. vierteln. Eier hart kochen, pellen u. halbieren.



2. 3 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Fleisch darin scharf anbraten, herausnehmen, in eine Auflaufform geben, salzen u. pfeffern. Champignons u. Eier darauf verteilen.



3. Zwiebeln u. Knoblauch in Butter dünsten. Cremefine u. Milch zugießen, Fix, helle Sauce u. Senf einrühren, aufkochen. Mit Wein verlängern. Kräuter unterrühren, mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Sauce über das Pilz-Eier-Gemisch geben u. im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 25-30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle reichen. Klasse!

