

# Kochen mit Klaus

## Puten-Gratin mit Champignons

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Putenschnitzel, 1 Zwiebel, 2 Knobzehen, 60 g Katenschinken, 400 g Champignons, Pfeffer, Salz, 1 Pck. Fix für Rahm Champignons
- 1 Pck. helle Sauce, 250 ml Cremefine, 200 ml Milch, 100 ml Weißwein
- 2 Pck. Bresso, Schnittlauch, Petersilie, Butter, 150 g gerieb. Gouda

### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Champignons in Spalten schneiden. Pute waschen, trocknen, mit Salz u. Pfeffer würzen u. in eine gefettete Auflaufform legen.



2. Schinkenwürfel in heißer Butter anbraten, Zwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig dünsten. Pilze mitdünsten. Mit Cremefine u. Milch ablöschen, Fix, helle Sauce u. Bresso einrühren, mit Wein verlängern u. aufkochen. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Kräuter einrühren.



3. Sauce über den Schnitzeln verteilen, mit Käse bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 35 Min gratinieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle reichen, lecker!*

