

Kochen mit Klaus

Puten-Kohlrabi-Pfanne

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Zwiebel, 3 Knobzehen, 3-4 Kohlrabi, 3 Möhren, Salz, Pfeffer,
- 300 g Putenschnitzel, 300 ml Hühnerbrühe, 100 ml Weißwein,
- 1 Pck. Fix für Spargel-Pfanne Hausfrauen Art, 1 EL Bratensaft,
- 1-2 EL helle Sauce, 250 ml Cremefine, 1 EL Kräuter aus d. Provence

Zubereitung:

1. Möhren schälen u. in Scheiben schneiden. Zwiebel u. Knoblauch fein, Kohlrabi schälen u. grob würfeln. Pute waschen, trocknen u. in Streifen schneiden.



2. Pute in heißer Butter anbraten u. herausnehmen. Kohlrabi u. Möhren im Bratfett anbraten. Zwiebeln u. Knoblauch zugeben u. mitbraten. Pute zugeben, salzen u. pfeffern. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Fix, Bratensaft, helle Sauce einrühren u. aufkochen.



3. Mit Wein verlängern, evtl. noch mal nachdicken. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Kräuter einrühren.



Tipp des Chaoten: *Dazu Langkornreis reichen!*

