

Kochen mit Klaus

Puten-Paprikapfanne mit Pilzen

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Putenschnitzel, 5 Lauchzwiebeln, 2 rote Paprika, Salz,
- Pfeffer, 2 Knobizehen, 250 g Champignons, 250 ml Cremefine,
- 300 ml Hühnerbrühe, 3 EL helle Sauce, 1 EL Bratensaft,
- 2 TL Pizzagewürz, 1-2 EL TK-Basilikum, Langkorn-Reis

Zubereitung:

1. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, schräg in Ringe schneiden. Pilze putzen u. klein schneiden. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Pute schnetzeln.



2. Pute in heißem Öl anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Gemüse im Bratfett anbraten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen, helle Sauce mit Bratensaft einrühren u. aufkochen. Pute zugeben, ca. 20 Min. köcheln lassen u. mit Salz, Pfeffer u. Kräutern abschmecken.



3. Reis nach der Quellmethode zubereiten u. mit der Puten-Paprika-Pilz-Pfanne anrichten.



Tipp des Chaoten: Dazu einen kühlen Weißwein genießen!

