

Kochen mit Klaus

Puten-Zucchini-Pfanne „Toscana“ 🌶️

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 400 g Putengeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Pfeffer, Salz,
- 500 g Zucchini, 250 g Paprika-Mix, 50 g Schinkenwürfel, Olivenöl,
- 3 EL Tomatenmark, 2 EL scharfe Gulaschcreme, Weinbrand,
- 1 P. Fix f. Zucchini Pfanne Toscana, je 250 ml Cremefine & Brühe,
- 250 ml Chilisauc

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln, Paprika in Würfel schneiden. Zucchini putzen, würfeln u. mit Salz bestreut abtropfen lassen.



2. Pute in heißem Öl scharf anbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen u. entnehmen. Schinkenwürfel im Bratfett knusprig anbraten, Zwiebeln, Zucchini, Paprika u. Knobi mitbraten. Tomatenmark u. Gulaschcreme einrühren u. einige Min. mitbraten. Mit Cremefine u. Brühe ablöschen. Fix u. Chilisauc einrühren, Pute zugeben, aufkochen u. 20 Min. eindicken lassen. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Mit Pizzagewürz u. Kräutern abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder Pasta genießen.

