

Kochen mit Klaus

Putengeschnetzeltes à la Milanese

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 400 g Putenschnitzel, 250 g Champignons
- Salz, Pfeffer, 300 g Spaghetti, Olivenöl, 4 EL Tomatenmark, Ketchup,
- 1 Dose geh. Tomaten, 250 ml Brühe, 150 ml Rotwein, 1 EL Bratensaft
- TK-Basilikum, Pizzagewürz, 100 g ger. Parmesan, 250 g Mozzarella

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze in Scheiben schneiden. Pute waschen, trockentupfen u. schnetzeln.



2. Fleisch in heißem Öl anbraten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Pilze mitdünsten. Tomatenmark mitbraten, Brühe, Tomaten, Rotwein u. 5 EL Ketchup zugeben, einköcheln lassen. Pute unterheben, mit Salz, Pfeffer, Bratensaft u. Kräutern würzen. Mozzarella in Scheiben schneiden, salzen u. auf dem Geschnetzelten verteilen. Parmesan darüber streuen, in der Pfanne zugedeckt warm halten, bis der Käse geschmolzen ist. In der Zwischenzeit die Nudeln nach Angabe zubereiten.



3. Spaghetti abgießen u. in tiefen Tellern mit dem Geschnetzelten anrichten. Mit frischem Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Saulecker! Hamm, hamm...



Erstellt von Klaus am 16.03.2014