Kochen mit Klausi

Putengeschnetzeltes mit Gnocchi

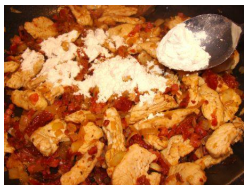
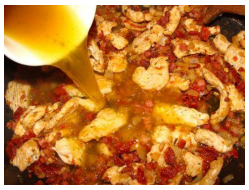
Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 300 g Putenschnitzel, 80 g Speckwürfel, 250 g Champignons, Pfeffer,
- Salz, 3 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 100 g getrocknete Tomaten in Öl,
- 500 ml Hühnerbrühe, 1 P. Fix Schnitzeltopf mit Spätzle, 200 ml Milch,
- 1 EL Mehl, 100 ml Weißwein, 80-100 g TK-Erbsen, 1 EL helle Sauce,
- 100 g Schmelzkäse, 1-2 TL rotes Pesto, 600 g Gnocchi (Kühlfach),
- 1-2 EL TK-8 Kräuter, Petersilie zum Garnieren

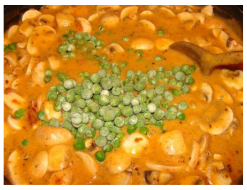
Zubereitung:

1. Knoblauch u. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Pilze putzen, vierteln, halbieren oder in Scheiben schneiden. Pute waschen, trockentupfen u. in Streifen schneiden. Tomaten abtropfen lassen u. klein schneiden (Öl aufheben).

2. Speckwürfel u. Pute in Tomatenöl bräunen, pfeffern. Zwiebeln, Knobi u. Tomaten zufügen u. mitbraten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen, mit Brühe u. Milch ablöschen. Fix, helle Sauce u. Schmelzkäse einrühren, aufkochen u. mit Wein verlängern. Pilze, Pesto, Erbsen unterrühren u. erwärmen. Mit Pfeffer würzen, Kräuter unterheben.

3. Gnocchi in heißer Butter bräunen, zu dem Putengeschnetzelten mit Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu einen guten Weißwein genießen.

Erstellt von Klausi am 30.12.2012