

Kochen mit Klaus

Putengeschnetzeltes mit Zucchini (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 400 g Putengeschnetzeltes, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Pfeffer, Salz,
- 500 g Zucchini, 250 g Paprika-Mix, 50 g Schinkenwürfel, Olivenöl,
- 3 EL Tomatenmark, 2 EL scharfe Gulaschcreme, 1 P. Fix f. Gulasch,
- je 250 ml Cremefine & Brühe, 250 ml Chilisauce, Weinbrand,
- Balkan-Mix Gewürzzubereitung, Thymian, Petersilie

Zubereitung:

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



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



3. Mit Balkan-Mix u. Weinbrand abschmecken. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Langkorn-Reis genießen.

