

Kochen mit Klaus

Putenschnitzel-Topf mit Bandnudeln

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 80 g getrocknete Tomaten in Öl, 2 Möhren,
- 300 g Putenschnitzel, 50 g Schinkenwürfel, 500 ml Hühnerbrühe,
- Salz, Pfeffer, 150 g Bandnudeln, 150 g TK-Prinzessbohnen, Butter,
- 100 ml Weißwein, 1 Pck. Fix für Schnitzel-Topf mit Spätzle,
- 1 EL Bratensaft, 200 ml Sahne, 1 EL Kräuter aus d. Provence

Zubereitung:

1. Möhren schälen u. in Scheiben schneiden. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen u. klein schneiden. Pute waschen, trocknen u. in Streifen schneiden.



2. Schinkenwürfel in heißer Butter anbraten u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett anbraten. Zwiebeln, Knobi u. Möhren zugeben, mitbraten. Schinken zugeben, salzen u. pfeffern. Mit Wein u. Brühe ablöschen. Fix u. Bratensaft einrühren u. zum Kochen bringen. Bandnudeln u. TK-Bohnen zugeben, zugedeckt bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 15 Min. kochen, bis die Nudeln gar sind. Dabei immer wieder umrühren.



3. Sahne zugießen, Tomaten u. Kräuter unterheben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: *Dazu einen trockenen Weißwein reichen!*

