

# Kochen mit Klaus

## Rosenkohl-Spätzlepfanne mit Pute

**Zutaten: (Für 4 Personen)**

- 400 g Putengeschnetzeltes, 4 Zwiebel, 3 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- Muskat, 300 g Spätzle (Fertigprodukt), 250 g Champignons, Öl,
- 250 ml Cremefine, Saucenbinder, 250 ml Hühnerbrühe,
- 500 g TK-Rosenkohl, 80 ml Weißwein, TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. 3 Zwiebeln in Ringe schneiden u. in einer Gefriertüte mit 1 EL Mehl durchschütteln. Übrige Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze vierteln. Rosenkohl ca. 8 Min. im Dampfgarer zubereiten.



2. Pute in heißem Öl anbraten, salzen u. pfeffern, mit Fleischsaft herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi in Öl anbraten, Pilze mitdünsten. Mit Brühe u. Cremefine ablöschen, aufkochen. Pute mit Fleischsaft zugeben, ca. 15 Min. köcheln lassen u. mit Saucenbinder dicken. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken. Petersilie einrühren. Rosenkohl mit Spätzle unterheben u. erwärmen, mit Wein verlängern.



3. Inzwischen Zwiebelringe in heißem Butterschmalz knusprig braten u. auf der Puten-Spätzlepfanne anrichten.



*Tipp des Chaoten: Mit einem kühlen Weißwein genießen!*



Erstellt von Klaus am 02.05.2015