

# Kochen mit Klaus

## Saftiges Räuberfleisch (🌶️)

**Zutaten: (Für 4 Personen)**

- 4 Putenschnitzel, 400 g Champignons, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Öl,
- Salz, Pfeffer, 3 große Essiggurken, je 1 rote & gelbe Paprika,
- 250 ml Brühe, 125 g Schinkenwürfel, 200 g Crème fraîche Kräuter,
- 100 g Tomatenmark, 250 ml Chilisauc, Paprikapulver scharf u. mild,
- Petersilie, Schnittlauch

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. 2. Zwiebel, Pilze in Spalten, Gurken, Paprika in Streifen schneiden, Pute der Länge nach halbieren, salzen u. pfeffern.



2. Crème fraîche u. Tomatenmark verrühren. Schinkenwürfel in Öl anbraten, Zwiebeln, Knobi, Paprika, Gurken u. Pilze mitdünsten. Mit Brühe, Crème fraîche u. Chilisauc ablöschen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulvern u. Kräutern würzen. Den Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken.



3. Schnitzel auflegen, dann restl. Sauce drüber geben u. im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 175°C 30-40 Min. backen.



**Tipp des Chaoten: Dazu Reis, Nudeln oder Pommes servieren!**

