Kochen mit Klausi

Spargel-Pfanne mit Pute

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g grüner Spargel, 400 g Putengeschnetzeltes, 1 Zwiebel, Salz,
- Pfeffer, 1 Möhre, 150 g Champignons, 1 Pck. Fix für Spargel Pfanne,
- 250 ml Cremefine, 100 ml trockener Weißwein, Butter, TK-Petersilie,
- Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Unteres Spargeldrittel schälen, Enden abschneiden. Rest in 2-3 cm lange Stücke teilen. Zwiebel fein, Möhre klein würfeln. Pilze in Spalten schneiden.

2. Pute in heißer Butter braun braten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln u. Möhren im Bratfett andünsten. Spargel ohne Spitzen mit Pilzen zufügen u. 5 Min. unter Rühren mitbraten.

3. Cremefine zugießen, Fix einrühren u. unter Rühren aufkochen, Wein zugießen, Spitzen zufügen u. zugedeckt bei geringer Wärme ca. 15 Min. köcheln lassen. Fleisch u. Kräuter unterheben, erwärmen, mit Salz u. Pfeffer abschmecken.

Tipp des Chaoten: Mit Reis oder Nudeln servieren.

Erstellt von Klausi 07.03.2018