

Kochen mit Klaus

Spargel-Pfanne mit Putenmedaillons

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g grüner Spargel, 400 g Putenmedaillons, 3 Lauchzwiebeln, Salz,
- Pfeffer, 2 Möhren, 1 Pck. Fix für Spargel-Pfanne Hausfrauen Art,
- 350 ml Milch, 100 ml trockener Weißwein, Saucenbinder,
- 80 g TK-Erbsen, TK-Petersilie, Butter

Zubereitung:

1. Spargel waschen, Enden schälen, 1 cm abschneiden. Rest in 3 cm lange Stücke schneiden. Lauchzwiebelweiß klein schneiden, -grün in breite Ringe schneiden. Möhren schälen u. in Scheiben schneiden. Pute waschen u. trockentupfen.



2. Putenmedaillons beidseitig in heißer Butter braun braten, herausnehmen, salzen u. pfeffern. Zwiebeln u. Möhren im Bratfett andünsten. Spargel zufügen u. 5 Min. unter Rühren mitbraten.



3. Milch mit Beutelinhalt verrühren, zugießen, unter Rühren aufkochen, Wein zugießen u. zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 15 Min. köcheln lassen. Mit Saucenbinder dicken, Petersilie u. Erbsen unterheben. Fleisch zugeben u. erwärmen, mit Salz u. Pfeffer würzen.



Tipp des Chaoten: Mit Reis und Petersilie garniert servieren.

