

Kochen mit Klaus

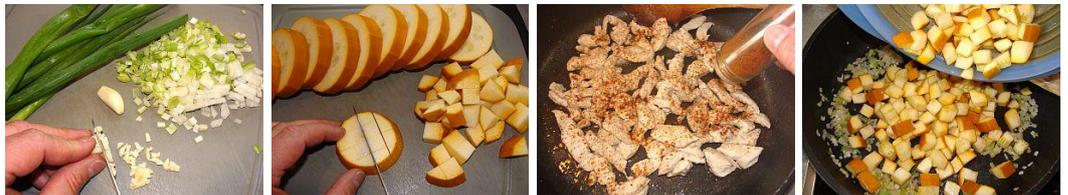
Zucchini-Gratin mit Pute

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 400 g Putenschnitzel, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 2-3 Knobizehen,
- 3-4 Lauchzwiebeln, 1 rote Paprika, 300 g gelbe Zucchini, Öl,
- 50 ml Weißwein, 1 Pck. Fix für Paprika-Rahm Schnitzel,
- 300 ml Cremefine, Petersilie, Schnittlauch, 200 g gerieb. Mozzarella

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, Zwiebelweiß u. Knobi fein würfeln. Zwiebelgrün in Ringe, Paprika in kleine, Zucchini in mittlere Würfel, Pute in Streifen schneiden. Zucchini salzen, 30 Min. ziehen u. abtropfen lassen.



2. Pute in heißem Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen, herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett anbraten, Zucchini u. Paprika zugeben u. mitbraten. Pfeffern u. Cremefine zugießen. Fix einrühren, aufkochen u. mit Wein verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken. Pute u. Lauchzwiebelgrün unterheben u. 5 Min. köcheln lassen, Kräuter einrühren.



3. Alles in eine Auflaufform geben u. mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu kurze Maccheroni-Nudeln servieren.

