

Kochen mit Klaus

Putengeschnetzeltes in Ajvar-Sauce (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 400 g Putengeschnetzeltes, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz,
- je 1 rote & gelbe Paprika, 400 g Zucchini, 350 g Ajvar (scharf),
- Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 1 EL scharfe Paprikacreme,
- 1 kleine Dose Mais, 200 ml Hühnerbrühe, 200 g Schmand,
- 1 TL Bratensaft, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln, übrige Zwiebel achteln. Paprika u. Zucchini in mittlere Würfel schneiden. Zucchini in einen Sieb geben u. gut salzen, abtropfen lassen. Mais abgießen.



2. Pute in heißem Öl scharf anbraten, herausnehmen, mit Salz u. Pfeffer würzen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett mit etwas Öl glasig dünsten, Zucchini u. Paprika 5 Min. mitbraten. Tomatenmark u. Paprikacreme kurz mitbraten, mit Ajvar u. Brühe ablöschen. Schmand u. Bratensaft einrühren. Pute u. Mais zugeben u. 20 Min. eindicken lassen.



3. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit Langkornreis oder Ebly servieren.

