

Kochen mit Klausi

Putenschnitzel in Puszta-Paprikasauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Putenschnitzel, 2 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Öl,
- 1 rote Paprika, 2 Gläser Puszta-Salat, 500 ml Paprikasauce (Homann)
- 3 EL Tomatenmark, 2 EL scharfe Paprikacreme, 250 ml Cremefine,
- scharfes & mildes Paprikapulver, 2 TL Balkan-Gewürzmischung,
- 80 ml Rotwein, Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Thymian

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel, Knobi fein würfeln. 2. Zwiebel in Spalten, Paprika in Würfeln schneiden, Puszta-Salat abgießen. Pute waschen, trockentupfen, mit einer Pfanne platt klopfen, salzen u. pfeffern



2. Zwiebeln u. Knobi in Öl glasig dünsten, Paprika mitbraten. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Mit Paprikasauce, Cremefine u. Wein ablöschen. Puszta-Salat einrühren, aufkochen, 15 Min. unter Rühren köcheln lassen. Mit Binder andicken, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulvern würzen, Kräuter einrühren.



3. Den Boden einer Auflaufform mit Sauce bedecken, Schnitzel zugeben u. mit der restl. Sauce bedecken. Bei 175 °C ca. 20 Min. backen.



Tipp des Chaoten: *Dazu Spätzle oder Reis genießen.*

