

Geschnetzelte Putengulasch mit Kroketteen aus dem Grundset von Pampered Chef®



Geschnetztes mit Kroketteen aus dem Grundset

Zutaten:

500 g Putengulasch aus dem Brustfilet

2 Becher Sahne

1 Becher Schmand

250 g braune Champignons

1 Zucchini

1 orangene Paprika

3 EL Tomatenmark

1 TL Paprika Gewürz geräuchert

2 TL Gemüsebrühe

1 TL Kräutersalz

1,5 TL Speisestärke

1 TL Chili Gewürzpulver

1 Packung Kroketteen (450g)

Zubereitung:

Paprika und Zucchini waschen und in Streifen schneiden

Champignons säubern und halbieren

In einer Schüssel nun die Sahne mit dem Schmand verrühren und alle Gewürze sowie Tomatenmark und Speisestärke hinzugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Nun das Fleisch hinzugeben und mit der Sauce gut vermischen.

Das Gemüse in die rechteckige Ofenhexe[®] von Pampered Chef geben und das Fleisch mit der Sauce darüber gießen und alles gut mit dem Scraper vermischen.

Die angetauten Kroketten auf den Zauberstein von Pampered Chef[®] geben und diesen auf die Ofenhexe[®] legen.

Dein Backofen ist auf **230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/2 Einschubfach von unten/ca. 45 Minuten**

Bitte bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit!

Martina Ziehl mit Pampered Chef[®]