

Puten-Zucchini-Topf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Putenschnitzel, 800 gr Zucchini, 2 Zehen Knoblauch, 8 Salbeiblätter, 800 ml Hühnerbrühe (pulver),
1 Spritzer Tabascosauce, 4 Teelöffel Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Salz.

Die Vorbereitungen:

Zucchini waschen und in Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Salbei waschen, abtrocknen und in dünne Streifen schneiden.

Hühnerbrühe vorbereiten.

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin das Fleisch von allen Seiten anbraten. Knoblauch und Salbei untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles mit der Hühnerbrühe ablöschen, Zucchini dazugeben, aufkochen und das Gericht zugedeckt bei geringer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.

Den Puten-Zucchini-Topf nochmals mit Salz, Pfeffer und ein paar Spritzern Tabascosauce abschmecken.

Als Beilage eignen sich Nudeln oder Reis.