

Tequila-Geschnetzeltes von der Pute

Zutaten für 4 Personen

500 g	frische Putenbrust
2	rote Paprikaschoten
250 g	frische Champignons
200 ml	flüssige Sahne
200 g	Schmand
3 EL	Tequila
	Salz und Pfeffer
3 EL	Tomatenmark
	Zucker
200 g	Käse gerieben
	Zwiebeln
	Paprikapulver
	Knoblauch
	Gyrosgewürz
	Olivenöl

Zubereitung:

Die Putenbrust in feine Streifen schneiden und in etwas Öl und Gyrosgewürz marinieren, über Nacht kalt stellen. Zwiebel kleinschneiden und in wenig Öl anbraten, Paprikaschoten waschen und in Würfel schneiden, Champignons putzen und auch in Würfel schneiden. Das Gemüse zur Zwiebel geben, auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Zwischendurch salzen und pfeffern.

In einer anderen Pfanne das Fleisch ohne zusätzliches Fett scharf anbraten, dann die Gemüsemischung dazugeben. Schmand, Sahne, Tomatenmark und Tequila dazugeben, alles 1 Minute köcheln lassen und dabei abschmecken.

Backofen in der Zwischenzeit auf 200°C vorheizen. Die Fleischmischung in eine Auflaufform geben und mit Käse bestreuen. Ca. 20 Minuten überbacken bis der Käse goldbraun wird.

Dazu passt Reis und Zaziki.