



RAFFINIERTES PUTENCURRY MIT ERDBEEREN

Zutaten:

200g Erdbeeren
200g Zuckerschoten
2 Knoblauchzehen
300g Putenbrustfilet
1 EL Öl
1 EL Cayennepfeffer
250 ml Sahne
12 TL Curry
Salz
1-2 TL Zucker

Erdbeeren waschen, putzen und achteln. Zuckerschoten waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Putenfilet waschen, trocken tupfen, würfeln und in Öl rundherum anbraten. Mit Cayennepfeffer und Knoblauch würzen. Das Putenbrustfilet mit Sahne ablöschen, und danach die Zuckerschoten dazugeben. Alles zusammen drei Minuten cremig köcheln lassen. Mit Curry, Salz und Zucker abschmecken. Kurz vor Schluss die Erdbeeren unterheben. Dazu passen Reis oder Kartoffelröstis.