

Putengeschnetzeltes mit Currysoße

Reicht für

2 Personen

Zutaten

350 – 400 g Putenschnitzel
400 ml Kokosmilch aus der Dose (dabei auf einen hohen Kokos-Anteil achten)
3 Esslöffel gelbes Currypulver
Salz
Pfeffer
Chiliflocken
Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Zubereitung

Die Putenschnitzel in dünne Streifen schneiden, im Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kokosmilch und das Currypulver mit in die Pfanne geben.

Die Soße mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und ggf. noch etwas Currypulver abschmecken.

Alles zusammen 5 bis 10 Minuten kochen lassen.

Tipps

Als Beilage passt Reis.

haltbar machen

Einkochen: 90 Minuten bei 100° C
Einfrieren

Zubereitungszeit

ca. 30 Minuten