

Putengeschnetzeltes Singapur (für 6 Portionen)

Zutaten:

750 g Putengeschnetzeltes o. Hähnchenbrust
250 g Champignons
1 Zwiebel
1 Dose Pfirsichspalten
1 gr. Dose Tomaten
3 EL Mango-Chutney
2 EL Curry
1 ½ Becher Sahne

So geht's:

In Würfel geschnittenes Putenfleisch portionsweise in Öl kurz und scharf anbraten und beiseite stellen.

Gehackte Zwiebeln anbraten, dann Fleisch wieder zugeben und zusammen mit dem Curry weiter braten. Tomaten mit Saft und das Mango-Chutney dazugeben. Salzen und nun 10 Min. köcheln lassen. Die Champignons werden fein blättrig geschnitten und zum Fleisch gegeben. Nach 20 Min. kann man die Pfirsichspalten und die Sahne dazu tun und schon 5 Min. später zum Essen rufen. Entweder mit weißem Reis oder mit Baguette servieren. Man kann dieses Gericht für ein fest gut auch schon am Vortag zubereiten.

Guten Appetit!