# Puten-Curry-Geschnetzeltes

Das Puten-Curry-Geschnetzeltes ist ein einfaches Rezept zum Nachkochen. Das köstliche Hauptgericht mit Ananas werden dein Lieben mögen.

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 600 g | Putenbrust |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 2 EL | Olivenöl |
| 250 g | Ananas (aus der Dose) |
| 1 EL | Currypaste |
| 100 ml | Ananassaft |
| 200 ml | Sauerrahm |
| 1 Prise | Ingwerpulver |
| | Currypulver |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für das Puten-Curry-Geschnetzelte das Putenfleisch in kleine Stücke oder Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken.

2. Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, das Fleisch und die Zwiebel anbraten. Die Ananas Würfel hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Ananassaft ablöschen und mit Ingwerpulver, Currypaste, Salz und Pfeffer würzen.

3. Sauerrahm angießen und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Abschließend nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

## Tipp

Zum Geschnetzelten gekochten Reis oder Spätzle servieren.