



Putencurry mit Kokosmilch

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 3 Personen

Zutaten:

- 400 g Putenbrustfilets
- 1 Stange Lauch
- 1 frische Chilischote, rot
- 400 ml Wasser
- 1 TL Gemüsebrühe, instant
- 165 ml Kokosmilch
- 1 TL Currypulver
- Salz & Pfeffer
- Zucker



Sonstiges:

- Öl zum Braten
- Speisestärke zum Andicken
- Bandnudeln
- Kokoschips

Zubereitung:

1. Fleisch trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden
2. Lauch waschen und in Ringe schneiden
3. Chilischote entkernen und auch in feine Scheiben schneiden
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin scharf anbraten
5. Lauch und Chili hinzugeben und kurz mitbraten
6. Currypulver hinzugeben und gut durchmischen
7. Mit Kokosmilch und Wasser ablöschen und kräftig würzen
8. Aufkochen und dann bei geringer Hitze etwas einköcheln lassen
9. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen
10. Soße bei Bedarf mit etwas Speisestärke andicken
11. Curry zusammen mit den Nudeln anrichten und mit ein paar Kokoschips dekorieren