

Rezeptidee – Puten-Curry-Auflauf

Für 4 Personen:

750 g Putenbrust
750 g Pfirsiche
3 Zwiebeln
1 Becher Sahne
1 EL Curry
3 EL Tomatenmark
3 EL Ketchup
250 g geriebener Käse



Die Putenbrust in Streifen schneiden und im Öl kurz anbraten. Das Fleisch salzen und pfeffern. Danach aus der Pfanne nehmen und in dem Sud die Zwiebeln anbraten.

Den Sud mit Sahne ablöschen. Curry, Ketchup, Tomatenmark und 4 EL Pfirsichsaft hinzufügen. Die Pfirsiche in Scheiben schneiden und auf dem Fleisch und die Zwiebeln verteilen.

Dann die Sauce auffüllen und zum Schluss mit Käse bestreuen.

Bei 180°C bis 200°C überbacken.

Dazu passt Reis und Salat.

Wir wünschen Guten Appetit!