

Ruckzuck Putengeschnetzeltes aus der runden Stoneware von Pampered Chef

Rezeptidee und Bild von Susanne Altschuh einer begeisterten Stoneware Anwenderin



Ruck Zuck Putengeschnetzeltes aus der runden Stoneware von Pampered Chef

Zutaten:

500g Putengeschnetzeltes
1 Paprika
Zuckerschoten so viele du magst
Kichererbsen so viele du magst
2 EL Sojasauce
1 EL Rapsöl
China-Gewürz nach Belieben – einfach deftig abschmecken
500ml Kokosmilch
1 Becher Schmand
2 Päckchen Curry Sauce von Knorr
1 TL gelbe Currypaste

Zubereitung:

Das Fleisch in eine Schüssel geben. Die Zuckerschoten und die Kichererbsen dazugeben. Den Paprika in Streifen schneiden und ebenfalls dazugeben.

Das Ganze mit der Sojasauce, Rapsöl und den Gewürzen ein wenig marinieren. Danach das Ganze in die Runde Stoneware füllen.

Kokosmilch, Schmand und die zwei Päckchen Curry Sauce zusammen verrühren und eventuell noch mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken.

Die Sauce über das Fleisch gießen, nochmals kurz verrühren und das Ganze in den vorgeheizten Backofen bei 220°C/Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene 45 Minuten garen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

www.martinaziehlmitpamperedchef

www.ziehl.shop-pamperedchef.de

