



Putencurry mit Mango

Zubereitung

- Das Putengeschnetzelte mit etwas Kokoswasser beträufeln und ca. 1EL Currypulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen und kurz stehen lassen
- Die Mango schälen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Die Champignons putzen und vierteln
- In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen, klein hacken und mit etwas Wasser in einer Pfanne kurz andünsten. Das Geschnetzelte in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten. Die Mango- und Champignon-Stücke hinzufügen und alles unter ständigem Rühren durchbraten
- Das restliche Kokoswasser, Skyr, Frischkäse und die restlichen Gewürze dazugeben und nochmals kräftig durchmischen
- Deckel darauf und bei mittlerer Hitze nochmals 10-15 Minuten vor sich hin köcheln lassen
- Wer mag, kann das Gericht mit Gurken und Tomaten verzieren und zum Abschluss die krause Petersilie feinhacken und über alles streuen

Zutaten: (für 2 Personen)

400g	Putengeschnetzeltes
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Mango
8-10	Champignons
30ml	Kokoswasser(ungezuckert)
80g	Skyr
30g	Frischkäse
	Currypulver
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver
	Tomatenstücke
	Gurkenscheiben
	krause Petersilie



K. Wirsing, 1. Elternbeiratsvorsitzende

Wieso esse ich dieses Rezept gern? - da Curry mein Lieblings Gewürz ist, liebe ich auch dieses Gericht.