



Putengeschnetzeltes mit Vanille-Curry-Sauce (für 4 Personen)

600 g Putenschnitzel

250 g Kirschtomaten

4 Frühlingzwiebeln

1 Vanilleschote

2 EL Butter

1 gehäufte TL Currypulver
(am besten Madras-Curry)

1/8 l Cidre oder ungesüßter Apfelsaft

250 g Sahne

Salz

Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Das Fleisch in knapp 1 cm breite Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Frühlingzwiebeln waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden, aufklappen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben. Schote in 4 Stücke schneiden.

Eine große Pfanne auf dem Herd heiß werden lassen. Butter darin bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Hälfte der Fleischstreifen einrühren und etwa 2 Minuten braten, dabei ab und zu umrühren. Aus der Pfanne nehmen und das übrige Fleisch genauso braten. Ebenfalls herausnehmen.

Jetzt kommen die Zwiebeln mit den Schotenstücken in die Pfanne, 1 Minute braten. Curry und Vanillemark dazugeben, gut unterrühren und kurz mitbraten. Mit Cidre (oder Apfelsaft) und Sahne aufgießen, einmal aufkochen. Tomaten dazurühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch untermischen und 2 Minuten bei schwacher Hitze in der Sauce ziehen lassen. Abschmecken, dazu Reis oder Nudeln reichen.

