



Altländer Heimathafen-Curry

Für 4 Personen

2 Tassen Reis
2 EL Hamburger Hafencurry v. Ankerkraut *
Limetten-Chili-Salz v. Ankerkraut *
Salz, Pfeffer
500 g Putenbrustfilet
2 rote Zwiebeln
1 rote Paprika
8 Champignons
400 ml Kokosmilch
4 Handvoll Blattspinat
1 Apfel, z.B. Red Jonaprince
1 Handvoll Cashewnüsse, gehackt
Etwas Kokosöl
Etwas Basilikum, gehackt

*unbezahlte Werbung aus Überzeugung



Folgt uns auf  [rechtfrucht](https://www.instagram.com/rechtfrucht)

Als erstes den Reis mit der doppelten Menge Wasser aufsetzen. In der Zwischenzeit das Putenfleisch, die Zwiebeln, Champignons und Paprika in mundgerechte Würfel schneiden. Als erstes das Fleisch mit den Zwiebeln in etwas Kokosöl scharf anbraten, die Champignons und Paprika zufügen und weiter braten. Als nächstes das Currygewürz über das Fleisch und Gemüse geben, kurz weiter braten und dann mit der Kokosmilch ablöschen. Den Blattspinat, die Cashewnüsse und den Apfel in kleinen Scheiben unterheben und nur kurz ziehen lassen, mit dem Limetten-Chili-Salz, Pfeffer und ggf. Salz abschmecken.

Den fertig gekochten Reis mit der Currymasse vermengen, auf Tellern anrichten und mit etwas gehacktem Basilikum verzieren.

Wie wünschen guten Appetit!



www.recht-frucht.de