

## *Süße Curry-Pfanne*

<i>500g Putenfleisch</i>	kleinschnetzeln und scharf anbraten.
<i>1 kleine Dose Ananas</i>	abtropfen lassen und
<i>5 halbe Pfirsiche</i>	in kleine Stücke schneiden und mitbraten lassen.
<i>1 kleine Dose Mandarinen</i>	nur kurze Zeit mitbraten lassen. Mit
<i>Mandarinensaft</i>	
<i>etwas Ananassaft</i>	
<i>250g süßer Sahne</i>	
<i>grünen und roten Paprikaflocken</i>	
<i>etwas Mondamin</i>	zum binden, sowie mit
<i>einigen Teelöffeln gemahlenem Curry</i>	eine Soße bereiten, in die Pfanne geben und etwas kochen lassen bis die Soße bindet.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

**Beilage:** Langkorn Reis

### **Tipp:**

- ★ Eine Handvoll Pistazien schälen und in einer Pfanne mit Öl anrösten. Nach einiger Zeit aus der Pfanne nehmen, weiteres Öl in die Pfanne geben und das Fleisch anbraten.
- ★ Normal im Rezept fortfahren.
- ★ Die Pistazien mit der Soße wieder in die Pfanne geben.
- ★ Besonders schmackhaft wird das Curry, wenn man frisches Obst, wie Mango, Khaki-Frucht oder auch Kiwis hinzugibt.

**Wichtig:** *Frisches Obst nicht zu lange mitkochen!*

Lorenz Lang <[rezepte@tandrin.de](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)