

# Rezept Curry-Putenbrust in Zucchini-Sahne-Soße

Das Curry-Gewürz gibt diesem Gericht den gewissen Pep.

## Zutaten:

600 g Putenbrust  
1 EL Currypulver  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
200 ml Sahne  
300 ml Gemüsebrühe  
2 bis 3 Zucchini (ca. 300 g)  
2 Tomaten (ca. 150 g)  
3 Lauchzwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Pr. Cayennepfeffer  
2 EL Butter zum Anbraten  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Die Putenbrust waschen, mit einem Küchentuch abtrocknen und in feine Streifen schneiden  
Das Fleisch anschließend mit Paprika- und dem Currypulver gut vermengen und in den Kühlschrank stellen.

Die Zucchini waschen und in feine Streifen schneiden, diese je nach Größe eventuell noch einmal halbieren.

Die Tomaten ebenfalls waschen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln. Die Lauchzwiebeln putzen, vom Wurzelende befreien und in dünne Ringe schneiden.

In einer großen Pfanne die Butter erhitzen und die Putenbrust darin von allen Seiten goldbraun anbraten.

Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

In das verbliebene Bratenfett den Knoblauch hineinpresse und die Lauchzwiebeln hinein geben, kurz andünsten lassen, anschließend die Zucchinischeiben und die Tomatenwürfel hinzufügen.

Für die Curry-Putenbrust in Zucchini-Sahne-Soße die Zutaten mit der Brühe und der Sahne aufgießen und kurz aufkochen lassen.

Jetzt die Putenbrust wieder zugeben und die Curry- Putenbrust in Zucchini-Sahne-Soße noch mit Salz, Cayennepfeffer und Curry, nach Geschmack, nachwürzen.

Als Beilage zu der Curry-Putenbrust in Zucchini-Sahne-Soße eignet sich Reis oder auch Spätzle.

*Zurück zu den Geflügelrezepten*