



Essen fürs echte Leben.

## Aromatisches Möhren-Curry

### Zutaten (für 3-4 Personen):

400 g Putenbrust  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Speiseöl  
Salz  
Pfeffer  
200 ml Kokosmilch  
2 EL rote Currypaste (Fertigprodukt)  
1 Dose Sonnen Bassermann Mein Möhrentopf (800 g)  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
Currypulver  
heller Saucenbinder

### Zubereitung:

Putenbrust in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Alles in heißem Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kokosmilch dazugeben und Currypaste einrühren. Mein Möhrentopf untermischen. Frühlingszwiebeln in grobe Ringe schneiden, dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken, nach Wunsch mit Saucenbinder andicken und servieren. Dazu schmeckt Baguette oder Reis. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach