

Curryreispfanne



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	3 Stk.
Putenfleisch	2 Stk.
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Reis	50 g
Paprikaschoten	3 Stk.
Currypulver	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Reis mit dem Suppenwürfen nach Packungsanweisung garen.

Gemüse putzen.

Frühlingszwiebel ringelig schneiden.

Rote Paprikaschoten würfelig schneiden.

Putenschnitzel schnetzeln.

Putenfleisch würzen und in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl braten und dann auf einem Teller deponieren.

Jetzt die Frühlingszwiebel und die Paprika scharf anbraten.

Putenfleisch und Reis zugeben.

Curry beimengen und bis zur gewünschten bräune braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2021-Curryreispfanne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at