

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #90

Mit Peter Ruffer

Currygeschnetzeltes mit Nudeln und Weißem Bohnensalat

Zutaten:

900gr. Putenbrust
500gr. Nudeln
1 Paprika
2 Zwiebeln
2 Becher Creme fraiche
3 EL Tomatenmark
750ml Hühnerbrühe (Instant)
3 Zehen Knoblauch
2 Tomaten
1 Pk. Butter
1 Handvoll Basilikum
2 Dosen Weiße Bohnen
2 Päckchen Salatfix Griechische Art
4 EL Curry Pulver
Salz & Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Nudelwasser aufstellen und Putenfleisch in Streifen schneiden.
Nun die Zwiebel schälen und fein hacken. 3 EL Butter in die Pfanne geben und das Putenfleisch darin anbraten – salzen und pfeffern. In der Zwischenzeit die Bohnen abschütten und mit den feingeschnittenen Tomaten und Paprika in eine Schüssel geben. Jetzt 750ml Wasser mit 3 EL Hühner – Instantbrühe vermengen. Nudeln nun nach Anleitung kochen. Zum Putenfleisch kommen 3 EL Mehl , 3 EL Currypulver, 3EL Tomatenmark und wird kurz mit angebraten.

Die 3 Zehen Knoblauch fein hacken und die Hälfte davon zum Putenfleisch geben sowie die 750ml Brühe. Das Geschnetzelte nun kurz ein kochen lassen. Für Das Salatdressing 3 EL Öl , 1 EL Essig , 3EL Wasser sowie den Rest des Knoblauchs und 2 Päckchen Salatfix mit einander vermengen. Dieses Salatdressing zu den Weißen Bohnen geben und gut vermengen sowie den feingeschnittenen Basilikum dazu geben. Nudeln abschütten und kurz warmhalten. Jetzt zum Schluss kommt 1 Becher Creme fraiche zum Putengeschnetzelten gut verrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten auf einem flachen großen Teller Nudeln in die Mitte und darüber das Curry Geschnetzelte geben.

Viel Spaß beim nachkochen!

Eurer Petter Ruffer

