



Curry-Geschnetzeltes mit Coco Tara Coconut Milk

Zutaten für 4 Portionen:

1	kleine	Zwiebel
200	g	Möhren
2	EL	Mehl
2	TL	Currypulver
	etwas	Salz
	etwas	Pfeffer
400	g	Pute
1	EL	Öl
400	g	Coco Tara Coconut Milk
200	g	TK oder frische Erbsen

Die Zwiebeln und Möhren schälen und klein würfeln. Das Fleisch waschen und in Streifen schneiden.

Mehl, Curry, etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel mit Deckel geben, das Fleisch hinzufügen und gut schütteln bis das Fleisch mit den Gewürzen bepudert ist.

Die Zwiebeln im erhitzten Öl glasig dünsten, Fleisch dazugeben und anbraten.

Möhren dazugeben und ein wenig mit andünsten.

Coco Tara Coconut Milk dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nach 5 Minuten die Erbsen dazugeben.

Zum Schluss noch einmal mit Gewürzen abschmecken.

Dazu Reis servieren.