



Putencurry mit Pfirsich

Zutaten

500g Putenfleisch
3 Pfirsichhälften
3 Frühlingszwiebeln
1-2 TL Currypulver
150ml Gemüsebrühe
150ml Schlagobers
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Als erstes schneidest du das Fleisch in ca. 2cm große Würfel. Gib es ins Druckwunder und würze es mit Salz und Pfeffer.

Das weiße und hellgrüne der Frühlingszwiebel schneidest du in feine Ringe und gibst diese ebenfalls ins Druckwunder. Nun kommen 1-2 TL Currypulver hinzu. Welches spielt keine Rolle, ich nehme meine Curry-Kokos-Mischung.

Das Ganze übergießt du nun mit der Gemüsebrühe und dem Schlagobers. Rühre alles gut um, verschließe das Druckwunder und gare dein Putencurry für 20 Minuten bei 800W in der Mikrowelle. Anschließend 10 Minuten nachziehen lassen (bis das Druckventil unten ist).

In der Zwischenzeit kannst du die 3 Pfirsichhälften in Würfel schneiden. Diese kommen noch zum Curry dazu. Verschließe das Druckwunder nochmal für einige Minuten. Die Pfirsichwürfel sollten warm sein.

Am besten passt Reis dazu.

Weitere Druckwunder
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-druckwunder-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-druckwunder-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)