

Rezept

Putenstreifen in Currysauce

Ein Rezept von Putenstreifen in Currysauce, am 03.06.2025

Zutaten

1 säuerlicher Apfel	1 EL Zitronensaft
1 dünne Stange Lauch	100 g Kirschtomaten
1/4 Bund Koriandergrün	600 g Putenschnitzel
Salz	200 g Butterkäse oder milder Gouda, frisch gerieben
200 g saure Sahne	1 gestr. EL scharfes Currypulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Den Apfel vierteln, schälen und entkernen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Den Lauch putzen, waschen und quer in feine Streifen schneiden.

2. Die Tomaten waschen und vierteln. Koriander waschen, trockenschütteln, die Blätter fein hacken. Apfel, Lauch, Tomaten und Koriander mischen. Putenschnitzel kalt abspülen, trockentupfen, in feine Streifen schneiden, salzen. Käse mit saurer Sahne und Currypulver verrühren und mit Salz abschmecken.

3. Das Raclettegerät anheizen. Apfel-Gemüse-Mischung mit Putenstreifen in den Pfännchen verteilen, mit etwas Currysauce bedecken und etwa 8 Min. garen, bis die Putenstreifen gar sind und die Oberfläche schön gebräunt ist.