



Zucchini Curry

Menge	Zutat	Zubereitung
1 großes 1 kleine 1	Putenschnitzel Zucchini Zwiebel	in 3 cm lange Streifen schneiden, halbieren, in dünne Scheiben schneiden. fein würfeln.
1 -2 EL 1 TL	Öl Currypulver	in einer Pfanne erhitzen, kurz anbraten, Fleisch hinzugeben und von allen Seiten ebenfalls anbraten. Zucchini und Zwiebel hinzufügen, mitbraten.
$\frac{1}{4}$ Liter 1 TL	Wasser Brühe	aufgießen und zugeben. Zucchini Curry 10 -15 Minuten köcheln lassen.
1 gest. EL 3 EL	Stärke Wasser	mit verrühren und in die kochende Speise einrühren. Zucchini Curry kurz aufkochen lassen.
etwas 1 Priesse 2 EL etwas	Zitronensaft Zucker Sahne Salz	und und zugeben und bei Bedarf mit abschmecken.