

Passione!



FRESH FOOD

Curry-Sauce

REZEPTIDEEN



Putengeschnetzeltes mit Curry-Sauce

Zutaten pro Person:

200 g Putenbrust
80 g gemischte Früchte
10 g Öl
100 g Passione! Curry-Sauce

Putenfleisch in Streifen schneiden, in heißem Öl anbraten, mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Passione! Curry-Sauce und die klein geschnittenen Früchte dazugeben. Durchschwenken und auf einem Teller anrichten

Gefüllter Kohlrabi mit Curry-Sauce

Zutaten pro Person:

120 g Kohlrabi (1 Stück)
100 g gemischtes Hackfleisch
10 g Zwiebeln
20 g trocknes Brötchen (kein Paniermehl)
20 g Ei
100 g Passione! Curry-Sauce
Gewürze:
Salz, gem. Pfeffer, Paprika, Senf, Knoblauch,
Majoran gerebelt, gem. Kümmel

Kohlrabi schälen und mittig durchschneiden. Mit einem Teelöffel die Innenseite des Kohlrabi aushöhlen. Für die Hackmasse Gewürze, Zwiebelwürfel, Ei und das in Wasser eingeweichte Brötchen ausgedrückt zum Hackfleisch geben. Alles durchmengen, bis es eine kompakte Masse gibt, abschmecken. Die Hackmasse in die Kohlrabihälften füllen und in einer Pfanne mit etwas Wasser ca. 40 Minuten braten lassen. Dann auf die erwärmte Passione! Curry-Sauce setzen.