

HOF *Rezepte*



PUTENCURRY
Mit **SPARGEL**

Zutaten

für 4 Personen

1 kg weißer Spargel
600 g Putenbrust
3 Frühlingszwiebeln
Currypulver
Paprikapulver edelsüß
Salz & Pfeffer
2 EL Honig
250 ml Geflügel- oder
Gemüsebrühe
200 g Crème fraîche
500 g Champignons
250g Wildreis

Den Spargel waschen, schälen und Enden kürzen. Anschließend schräg in 3 cm lange Stücke schneiden und 5-8 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Abtropfen lassen.

Das Fleisch in Streifen schneiden und mit Curry- & Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer würzen. In etwas Butter oder Zitronenöl anbraten. Warm stellen.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und Pilze vierteln. Einige Frühlingszwiebelringe beiseite stellen. Frühlingszwiebeln und Pilze im Bratfett andünsten. 1-2 EL Currypulver darüberstreuen und kurz rösten. Honig, Brühe und Crème fraîche dazugeben und 20 Min. köcheln lassen.

Reis nach Packungsanweisung kochen.

Spargelstücke und Fleisch zur Soße geben und kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reis auf einem Teller anrichten und Spargel-Curry darüber geben, mit Frühlingszwiebelringen bestreuen.

WIR VERWENDEN
FÜR DAS CURRY
GERNE UNSERE
SORTIERUNG 28+.

Infos, Rezepte und mehr bei

Hof Nagelschmitz GmbH

Hochstraße 4 - 50181 Bedburg

Tel.: 02272 9995715

info@hof-nagelschmitz.de

www.hof-nagelschmitz.de



facebook



Instagram