

Saté-Pfanne

Zutaten

- 1 Putenbrust
- 1 TL Currypaste
- 1 EL Erdnussbutter
- 1 TL Öl
- 1 Dose Ananas in Stücken

Dip:

- 150 ml Kokosmilch
- 1 EL Honig
- 1 TL Currypaste
- 100 g Erdnussbutter

Beilage: Reis

Zubereitungszeit: 15 min

Back-/Kochzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 4 Portionen



Zubereitung

Die Putenbrust in Scheiben schneiden. Aus Currypaste, Erdnussbutter und Öl die Marinade herstellen. Dann das Fleisch damit einreiben.

Die Ananas abtropfen lassen.

Den Dip aus der Kokosmilch, dem Honig, der Currypaste und der Erdnussbutter anrühren oder auch pürieren.

Dann das Fleisch in der Pfanne kross anbraten, würzen. Nun erst die Ananas hinzufügen und noch etwas braten.

Das Fleisch mit dem Dip servieren.