

Putenfleisch süß-sauer



500 g Putenbrust
1 Stk. Zwiebel (gehackt)
1 Stk. Paprika (rot, gewürfelt)
1 Stk. Zucchini (gewürfelt)
200 g Champignons (gewürfelt)
2 Stk. Karotten (in Scheiben geschnitten)
1 EL Zucker
3 EL Chilisauce (süß)
1 EL Sojasauce
1 EL Sesamöl
1 TL Chilipulver
3 EL Wasser
1 TL Madras Currysauce
2 EL Speiseöl
Salz
Pfeffer

1. Für **Putenfleisch süß-sauer** das Putenfleisch würfelig schneiden.
2. Das Gemüse waschen, putzen und klein schneiden. Das Öl erhitzen und das Putenfleisch auf 2 Portionen darin scharf anbraten. Die verschiedenen Gemüsesorten dazugeben und kurz mitrösten.
3. Curry, Zucker und Chilipulver dazugeben und für 1 Minute weiterbraten.
4. Die restlichen Zutaten dazumischen und das **Putenfleisch süß-sauer** würzig abschmecken.