

# 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 Currypulver  
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.