



ANANAS-CURRY CONFIT

Genießen Sie unser **Ananas-Curry Confit** zu Käse, Fondue oder Raclette. Ein idealer Begleiter auch bei der Zubereitung von Wokgerichten und zu hellem Fleisch.

Geflügelpfanne mit Ananas- Curry Confit

Putenfleisch in würfelgroße Stückchen schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Wenn es leicht Farbe bekommt, einige Frühlingzwiebeln und evtl. frische Sojasprossen dazugeben und kurz mit andünsten.

Mit Sahne oder Cremefine ablöschen und nach Geschmack das Ananas-Curry Confit untermischen. Wenn nötig mit etwas Salz, Pfeffer und Chili nachwürzen. Auf Reis oder Asia-Nudeln servieren.

Fruchtige Garnelen auf Bratreis

Etwas Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und die Garnelen kalt abspülen und trocknen

Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit Öl in einer Pfanne oder Wok kurz anbraten. Mit etwas Wasser oder Orangensaft ablöschen und dann das Ananas-Curry Confit löffelweise unterrühren. Erbsen und Garnelen hinzufügen, ca. 5 Min. garen lassen und dann herausnehmen. Den vorgegarten Reis in die Pfanne/ Wok geben und 5 Min. unter Rühren anbraten (evtl. etwas Öl nachgießen) und die Garnelen-Mischung unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.