

# Neuseeländisches Kiwi-Puten-Curry

für 4 Personen

## Zutaten:

4	Putenschnitzel
	Salz
	Pfeffer
	Curry
1 EL	Butter
100 ml	trockenen Weißwein
200 g	Crème fraîche
4	Kiwis

Putenschnitzel rundum mit wenig Salz, Pfeffer und Curry einreiben und in feine Streifen schneiden.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Putenfleisch hinzufügen und unter Rühren 3 – 4 Minuten darin braten. Dann das Glas Weißwein dazugießen und den Bratensatz damit loskochen.

Crème fraîche unterrühren und alles kräftig mit Curry würzen.

Kiwis schälen, halbieren oder vierteln und in Scheiben schneiden. Zuletzt dazugeben und alles nochmals ganz kurz erhitzen.

Dazu passt Reis.