

Schweinefilet in Currysoße

Leckere Curry-Pfanne mit Schweinefilet und Pfirsichen

etwa 2 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 250 g Schweinefilet
- 230 g Pfirsiche (Abtropfgew.)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
- 4 EL Gemüsebrühe (50 ml)
- 1 geh. TL Curry
- ½ TL Paprikapulver
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 Vorbereiten:

Schweinefilet trocken tupfen und in schmale Streifen schneiden. Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

2 Zubereiten:

Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Fleischstreifen und Zwiebelwürfel darin unter Wenden gar braten. Pfirsiche zugeben. Gemüsebrühe, Curry und Paprika dazugeben und einmal aufkochen. Crème fraîche einrühren. Nach Belieben abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu Reis.