

Ananas-Curry-Hühnchen

1 Zwiebel klein schneiden und in wenig Öl anbraten

400 g rote Paprika

2 Knoblauchzehen

500 g Putenschnitzel klein geschnitten dazu. Mit Salz, Pfeffer, **Curry** und **Ingwer** würzen.

100 g frische Ananas zufügen. Mit

250 ml Hühnerbrühe ablöschen, aufkochen lassen und mit Mehl/Wassergemisch eindicken.

150 g Crème Fraîche einrühren. Ggf. nochmals würzen. Alles in eine Auflaufform geben! Mit

125 g Mozzarellascheiben bedecken. Bei 180 Grad Heißluft 15min aufbacken.

Fettarmes (mit Kräuter Crème Fraîche), eiweißreiches Gericht, insbesondere wenn fettarmer Mozzarella verwendet wird. Als Beilage eignet sich (Natur-)reis.