

Fruchtiges Pilzcurry

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

2 Portionen

300 g	Pilze	1 Stück	Zwiebel
1 Stück	gelbe Paprika	2 EL	Butter
300 g	Schmand	200 g	Sahne
2 EL	Orangensaft	2 EL	Sojasauce
1 TL	Salz	1/3 TL	Pfeffer
3 EL	Curry	150 g	Reis

Zubereitung

-
1. Reis nach der Anleitung kochen.
 2. Paprika und Zwiebel in Würfel schneiden, die Pilze vierteln.
 3. Nun die Pilze in Öl und Butter 5 Minuten lang braten.
 4. Zwiebel und Paprika hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.
 5. Nun Schmand, Creme fraiche, Orangensaft und Sojasauce der Reihe nach unterrühren.
 6. Köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.
 7. Wenn es fertig ist, neben dem Reis anrichten.