


Rezept Putenbrust mit fruchtigem Currysalat in dünnem Fladenbrot

 [hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-putenbrust-mit-fruchtigem-currysalat-in-](https://www.hr-fernsehen.de/sendungen-a-z/kochs-anders/rezepte/rezept-putenbrust-mit-fruchtigem-currysalat-in-)

Ein Rezept für vier Personen von Ali Güngörmüs aus dem Restaurant Pageou in München.

Zutaten:

- 2 EL Mayonnaise (fertig oder selbst gemacht)
- 250 g Schmand
- 1 Apfel
- 1 Banane (möglichst fest)
- Saft von einer halben Limette
- 1 Knoblauchzehe
- ein Teelöffel frischer Ingwer
- 1 TL englisches Currypulver
- 2 fein gehackter Frühlingslauch
- 1 in feine Streifen geschnittene Karotte
- 2 EL Soja Sauce (ungesalzen)
- 400 g. Putenbrust
- 4 Scheiben dünnes Fladenbrot
- Salz/frisch gemahlener Pfeffer
- Rapsöl zum Anbraten

Zubereitung:

Schmand und Mayonnaise verrühren, Sojasauce, Ingwer, Curry und Limettensaft dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann geschälten und fein gehackten Apfel, in kleine Stücke geschnittene Banane, Frühlingslauch, Karotte und klein gehackten Knoblauch dazu geben, alles verrühren und kalt stellen.

Die Putenbrust in 4 gleich große Streifen schneiden, in heißem Rapsöl anbraten und mit Salz/Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und das Fladenbrot in der gleichen Pfanne kurz von beiden Seiten anwärmen.

Das Fladenbrot mit dem Currysalat bestreichen und die Putenbruststreifen darauf legen. Die Fladen einrollen, einmal in der Mitte durchschneiden und fertig.

Sendung: hr-fernsehen, "Koch's anders", 17.09.2019, 20:15 Uhr