

## Würziges Shiitake-Curry

### Zutaten

Für 4 Personen

- 2 $\frac{2}{3}$ -4 Möhren (ca. 250 g)
- 1 $\frac{1}{3}$  Bund Lauchzwiebeln
- 266 $\frac{2}{3}$  g Shiitake-Pilze
- 4 (500 g) Schweineschnitzel
- 2 $\frac{2}{3}$  EL Öl
- Salz, Pfeffer, 1 EL Curry
- $\frac{2}{3}$  TL klare Brühe (Instant)
- 1 $\frac{1}{3}$ -2 $\frac{2}{3}$  TL Speisestärke
- 200 g Sahne-Joghurt
- 1 $\frac{1}{3}$ -2 $\frac{2}{3}$  EL Sojasoße
- Minze zum Garnieren



### Zubereitung

30 Minuten

leicht

1. Möhren schälen, waschen und in Stifte schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Pilze putzen, gut säubern und kreuzweise einritzen. Fleisch waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden
2. Öl im Wok oder in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch, Möhren, Pilze und Lauchzwiebeln darin bei starker Hitze unter Wenden ca. 5-8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Curry darüberstäuben und kurz anschwitzen. 1/8 l Wasser und Brühe zufügen, aufkochen
3. Stärke und Joghurt glattrühren. Das Curry damit binden. Mit Sojasoße abschmecken. Alles anrichten. Evtl. mit Minze garnieren. Dazu paßt Reis (z. B. Basmati)