

# Curry-Pfanne

## Zutaten:

6	Putenschnitzel
2 Becher	süße Sahne
1 Dose	Ananas
1 Dose	Pfirsiche
1 Becher	Schmand
1 Tüte	Curry-Soße
1 Tüte	China-Pfanne
150 g	geriebenen Gouda-Käse

## Zubereitung:

1. Das Fleisch in eine Auflaufform geben.
2. Früchte darüber verteilen.
3. Aus Sahne, Schmand, Curry-Soße und China-Pfanne eine Soße anrühren.
4. Die Soße über das Fleisch und die Früchte geben
5. 45 Min. auf 200 Grad backen.
6. Danach geriebenen Käse darüber verteilen.
7. Noch einmal 15 Minuten weiterbacken.

**Guten Appetit!**