

## **Curry-Pfanne**

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

**Das Fleisch in eine Auflaufform geben,  
Früchte darüber verteilen.**

**Aus Sahne, Schmand und Curry-Soße,  
China-Pfanne eine Soße anrühren.**

**Die Soße über das Fleisch und die Früchte geben  
und 45 Min. auf 200 Grad backen.**

**Danach geriebenen Käse darüber verteilen  
und noch einmal 15 Minuten weiterbacken.**