



## **Putenpfanne süß-sauer**

1 Packung WIESENHOF Puten-Gulasch  
150 g frische Shiitakepilze (ersatzweise 10g  
getrocknete Shiitakepilze)  
1 TL Tomatenmark  
1 Msp. Speisestärke  
1-2 Knoblauchzehen  
2 cm frische Ingwerwurzel  
350 g Möhren  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
5 EL Öl  
Salz  
Pfeffer  
2 EL flüssiger Honig  
2 EL Reissig oder Weissweinessig  
2 TL Ketchup

### **Schritt 1**

Frische Pilze putzen. Getrocknete Pilze ca. 30 Minuten in warmem Wasser einweichen. Die Stiele herausschneiden und die Pilze halbieren.

### **Schritt 2**

Tomatenmark und Stärke glatt rühren. Knoblauch und Ingwer schälen und beides fein würfeln. Alle Zutaten miteinander verrühren.

### **Schritt 3**

Möhren schälen und waschen. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Beides in schräge Stücke schneiden.

### **Schritt 4**

Puten-Gulasch waschen und trocken tupfen. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Puten-Gulasch darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Möhren und Shiitake-Pilze darin ca. 2 Min. braten. Frühlingszwiebeln zugeben und weitere 2 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Schritt 5**

Fleisch und angerührtes Tomatenmark in die Pfanne geben. Honig, Essig und Ketchup unterrühren und einmal aufkochen. Sofort servieren. Dazu passen Asia-Nudeln oder Reis.