

Bananen Curry mit Rinderfilet und Curryblättern

Zutaten für 2 Personen

- 1 Rinderfilet
- 2 Bananen
- 400 ml Kokosmilch
- 2 TL . Limettensaft
- 2 TL **Spicy's Bananen-Curry-Pulver**

Spicy's Curryblätter und ca. 5 Eßl. Erdnussöl zum anbraten

Zubereitung

Rinderfilet im Erdnussöl anbraten bis es fast durch ist.

Die Kokosmilch, den Limettensaft und einige Curryblätter hinzufügen

und für 10 min. leicht köcheln lassen. Die 2 Bananen in Scheiben schneiden, mit **Spicy's Bananen-Curry-Pulver** (ca. 2 TL) nach Geschmack würzen und noch ein

bisschen ziehen lassen. Dazu passt am besten Basmati Reis.

Guten Appetit!