

Bratkartoffeln mit Pouletgeschnetzeltem und einem Currysösschen

Das wärmt nicht bloss kalte Füßchen!

1 Stängel Zitronengras und **1 Peperoncino** fein schneiden. Beides mit **Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer aus der Mühle** und **1 TL grüner Currypaste** gut verrühren. In der Bratpfanne **Sesamöl** erhitzen und die Mixtur gut dünsten.

300 g Pouletgeschnetzeltes zugeben, schön goldgelb braten und herausnehmen.

300 g festkochende Kartoffeln in Scheiben schneiden. In derselben Pfanne **Butter** schmelzen und die Kartoffeln darin goldgelb braten. Das Pouletfleisch und **2 EL Crème fraîche** dazu geben, gut warm werden lassen und anrichten.

