

# Fruchtig-scharfe Backofen-Suppe

## [Aufläufe und Suppen](#)



- 400 g Putenbrust
- 100 g Zwiebeln
- 250 g Ananas in Stücke
- 315 g abgetropfte Champignons Scheiben aus dem Glas
- 150 g Paprika
- 400 g Kokosmilch
- 200 g Gemüsebrühe
- 100 g Milch
- 2 TL Curry
- 3 EL Sojasauce
- 2 TL Tango Argentino von [Edelschmaus](#) (Alternativ Auflaufgewürze)
- 200 g Frischkäse
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 1 EL Speisestärke nach Bedarf

Putenbrust in dünne Streifen schneiden.

Zwiebeln und Paprika in feine Stücke schneiden.

Das Fleisch, Zwiebeln, Ananas, Champignons und Paprika in den leicht geölten [Ofenmeister](#) füllen.

Alle anderen Zutaten für die Sauce in ein Gefäß füllen und gut vermischen.

Anschließend die Sauce mit in den [Ofenmeister](#) geben und gut vermischen.

Alles in den vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 90 Min. garen.

Danach gerne nochmal abschmecken und ggf. nachwürzen.

Dazu passt Reis, Baguette....