



GEBRATENES PUTENSCHNITZEL IN MANGOSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE

250 g

200 g Mango(s), gewürfelt

200 ml Klare Gemüsebouillon

Balsamico Essig, weiss

Salz

Cayennepfeffer

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

4 Stück Pouletschnitzel à 150 g

Salz

Rosmarin

1 EL Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Für die Mangosauce die Mango in Gemüsebouillon weich dünsten und würzen. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
2. Putenschnitzel würzen, in Öl beidseits rasch abbraten und zur Mangosauce servieren.