



# PUTENBRUSTSTREIFEN IN PEPERONIRAHMSAUCE AUF EBLY

## QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**400 g** Putenbrust, in Streifen geschnitten

Salz

Rosmarin

**1 EL** Olivenöl

## FÜR DIE PEPERONIRAHMSAUCE

**1** Zwiebel(n), klein gewürfelt

**1 TL** Olivenöl

**400 g** rote Peperoni, gewürfelt

**200 ml** Klare Gemüsebouillon

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

**1** Lorbeerblatt

**2 EL** Balsamico Essig

**Msp.** Zucker

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, kalt

**200 g** Ebly Original Zartweizen, gegart

Kräutermischung, zum Garnieren

## ZUBEREITUNG

1. Putenbruststreifen mit Salz und Rosmarin würzen.
2. Für die Peperonirahmsauce die Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten. Peperoniwürfel, Gemüsebouillon und Gewürze dazugeben und so lange kochen, bis die Peperoniwürfel weich sind. Lorbeerblatt entfernen.
3. Sauce mixen, mit Balsamicoessig und Zucker abschmecken und mit kaltem QimiQ Classic abrunden.
4. Putenbruststreifen in Olivenöl rundum kurz braten.
5. Ebly in die Mitte eines Tellers portionieren, Peperonirahmsauce darüber geben und darauf die gebratenen Putenbruststreifen legen, mit frischen Kräutern garnieren.