



GEBRATENES PUTENSCHNITZEL IN MANGOSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

200 g Mango(s), gewürfelt

200 ml Klare Gemüsebouillon

Weissweinessig

Salz

Cayennepfeffer

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

4 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 und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
2. Putenschnitzel würzen, in Öl beidseits rasch abbraten und zur Mangosauce servieren.