



# PUTENGESCHNETZELTES (THERMOMIX)



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



## Tipps

Mit Pilzen servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

|              |  |
|--------------|--|
| <b>250 g</b> |  |
| <b>1</b>     | Zwiebel(n), halbiert                         |
| <b>40 g</b>  | Öl   |
| <b>500 g</b> | Putengeschnetzeltes, in Streifen geschnitten |
| <b>150 g</b> | Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe     |
|              | Salz   |
|              | Pfeffer                                      |
| <b>15 g</b>  | Speisestärke                                 |
| <b>1 EL</b>  | Senf   |

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
2. Öl dazugeben, 2 Min./120°C/Stufe 1 andünsten.
3. Putenfleisch dazugeben, 10 Min./100°C/ Linkslauf/Sanftrührstufe andünsten.
4. QimiQ Sahne-Basis, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Speisestärke und Senf dazugeben und nochmals 3 Min./100 °C/Linkslauf/Sanftrührstufe köcheln lassen.