



PUTENRAGOUT MIT SHIITAKEPILZE UND TOMATEN (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

480 g Putenbrust, coupé en dés

Sel et poivre

1 cs Huile d'olive

2 Oignon(s), finement hachées

200 g Shiitakepilz(e), in Streifen geschnitten

500 g Tomate(s), épépinée

250 ml Fond de poulet

Sel

Thymian

80 g Roquette, grossièrement haché

PRÉPARATION

1. Putenbrust mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl ca. 4 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm halten.
2. Zwiebel im Bratrückstand anrösten, Shiitakepilze und Tomatenwürfel dazugeben und kurz mitrösten. Mit Suppe aufgießen, würzen und zugedeckt ca. 4 Minuten dünsten.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben, nochmals abschmecken.
4. Mit Rucola garnieren und servieren.