



PUTENBRUSTSTREIFEN IN PAPRIKARAHMSAUCE AUF EBLY

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

400 g Putenbrust, in Streifen geschnitten
Sel

1 cs Huile d'olive

FÜR DIE PAPRIKARAHMSAUCE

1 Oignon(s), coupé en petits dés

1 TL Huile d'olive

400 g Poivron rouge, coupé en dés

200 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Poivre de Cayenne

1 Feuille de laurier

2 cs Vinaigre balsamique

Msp. Sucre

125 g QimiQ Base crème, froide

200 g Ebly Original Zartweizen_Ebly tentre blé,
Fines herbes, zum Garnieren

PRÉPARATION

1. Putenbruststreifen mit Salz und Rosmarin würzen.
2. Für die Paprikarahmsauce die Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten. Paprikawürfel, klare Gemüsesuppe und Gewürze dazugeben und so lange kochen, bis die Paprikawürfel 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, Paprikarahmsauce darüber geben und darauf die gebratenen Putenbruststreifen legen, mit frischen Kräutern garnieren.