



# GEBRATENES PUTENSCHNITZEL IN MANGOSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE SAUCE

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**200 g** Mango(s), coupé en dés

**200 ml** Bouillon de légumes

Vinaigre de vin blanc

Sel

Poivre de Cayenne

### FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

**4**

Sel

**1 cs** Huile de tournesol

## PRÉPARATION

1. Für die Sauce: Mango in klarer Gemüsesuppe 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.