



GEBRATENES PUTENSCHNITZEL IN MANGOSAUCE (QSB)



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sahne-Basis

200 g Mango(s), gewürfelt

200 ml Klare Gemüsesuppe

Balsamico-Essig, weiß

Salz

Cayennepfeffer

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

4 Stück Putenschnitzel à 150 g

Salz

Rosmarin

1 EL Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce die Mango in klarer Gemüsesuppe weich dünsten und würzen. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
2. Putenschnitzel würzen, in Öl beidseits rasch abbraten und zur Mangosauce servieren.