



PUTENRAGOUT MIT SHIITAKEPILZE UND TOMATEN (QSB)



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Sahne-Basis

480 g Putenbrust, gewürfelt

Salz und Pfeffer

1 EL Olivenöl

2 Zwiebel(n), fein gehackt

200 g Shiitakepilz(e), in Streifen geschnitten

500 g Tomate(n), entkernt

250 ml Klare Hühnersuppe

Salz

Thymian

80 g Rucola, grob gehackt

ZUBEREITUNG

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.