



PUTENBRUSTSTREIFEN IN PAPRIKARAHMSAUCE AUF EBLY

QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Putenbrust, in Streifen geschnitten

Salz

Rosmarin

1 EL Olivenöl

FÜR DIE PAPRIKARAHMSAUCE

1 Zwiebel(n), klein gewürfelt

1 TL Olivenöl

400 g Rote Paprikaschote(n), gewürfelt

200 ml Klare Gemüsesuppe

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

1 Lorbeerblatt

2 EL Balsamico-Essig

Msp. Zucker

125 g QimiQ Classic, kalt

200 g Ebly Original Zartweizen, gegart

Kräutermischung, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

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.