



# GEBRATENES PUTENSCHNITZEL IN MANGOSAUCE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE SAUCE

**125 g** QimiQ Classic, gekühlt

**200 g** Mango(s), gewürfelt

**200 ml** Klare Gemüsesuppe

Weißweinessig

Salz

Cayennepfeffer

### FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

**4** Putenschnitzel à 150 g

Salz

Rosmarin

**1 EL** Sonnenblumenöl

## ZUBEREITUNG

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.