



PUTENGESCHNETZELTES (THERMOMIX)



QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



Tipps

Mit Pilzen servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	QimiQ Sahne-Basis
1	Zwiebel(n), halbiert
40 g	Öl
500 g	Putengeschnetzeltes, in Streifen geschnitten
150 g	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer
15 g	Speisestärke
1 EL	Senf

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
2. Öl dazugeben, 2 Min./120°C/Stufe 1 andünsten.
3. Putenfleisch dazugeben, 10 Min./100°C/ Linkslauf/Sanfrührstufe andünsten.
4. QimiQ Sahne-Basis, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Speisestärke und Senf dazugeben und nochmals 3 Min./100 °C/Linkslauf/Sanfrührstufe köcheln lassen.