



PUTENBRUSTSTREIFEN IN PAPRIKARAHMSAUCE AUF EBLY

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

400 g Blanc de dinde, coupé en lamelles

Sel

Romarin

1 cs Huile d'olive

FÜR DIE PAPRIKARAHMSAUCE

1 Oignon(s), coupé en petits dés

1 cc Huile d'olive

400 g Poivron rouge, coupé en dés

200 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Poivre de Cayenne

1 Feuille de laurier

2 cs Vinaigre balsamique

pointe(s) Sucre

125 g QimiQ Base crème, froide

200 g Ebly tentre blé, cuit

Fines herbes, pour garnir

PRÉPARATION

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.