



GEBRATENES PUTENSCHNITZEL IN MANGOSAUCE (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sauce Base

200 g Mango,

200 Brodo di verdura

Aceto Balsamico,

Sale

Pepe di Caienna

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

4 Stück Scaloppina di tacchino di 150 g

Sale

Rosmarino

1 Olio di girasole

PREPARAZIONE

1. Für die Sauce die Mango in klarer Gemüsesuppe weich dünsten und würzen. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
2. Putenschnitzel würzen, in Öl beidseits rasch abbraten und zur Mangosauce servieren.