



PUTENRAGOUT MIT SHIITAKEPILZE UND TOMATEN (QSB)



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Sauce Base

480 g Petto di tacchino,
Sale i pepe

1 Olio d'oliva

2 Cipolla (Cipolle),

200 g Shiitake,

500 g Pomodoro (Pomodori),

250 Fondo di pollo

Sale

Timo

80 g Rucola,

PREPARAZIONE

1. Putenbrust mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl ca. 4 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm halten.
2. Zwiebel im Bratrückstand anrösten, Shiitakepilze und Tomatenwürfel dazugeben und kurz mitrösten. Mit Suppe aufgießen, würzen und zugedeckt ca. 4 Minuten dünsten.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben, nochmals abschmecken.
4. Mit Rucola garnieren und servieren.