



# PUTENBRUSTSTREIFEN IN PAPRIKARAHMSAUCE AUF EBLY

## QimiQ VANTAGGI

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**400 g** Petto di tacchino,  
Sale  
Rosmarino  
**1** Olio d'oliva

## FÜR DIE PAPRIKARAHMSAUCE

**1** Cipolla (Cipolle),  
**1** Olio d'oliva  
**400 g** ,  
**200** Brodo di verdura  
Sale i pepe  
Pepe di Caienna  
**1** Foglia d'alloro  
**2** Aceto Balsamico  
Zucchero  
**125 g** QimiQ Classic,  
**200 g** Ebly frumento tenero,  
Misto di erbe,

## PREPARAZIONE

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.