



GEBRATENES PUTENSCHNITZEL IN MANGOSAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Classic,

200 g Mango,

200 Brodo di verdura

Aceto di vino bianco

Sale

Pepe di Caienna

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

4 Scaloppina di tacchino di 150 g

Sale

Rosmarino

1 Olio di girasole

PREPARAZIONE

1. Für die Sauce: Mango in klarer Gemüsesuppe weich dünsten und würzen. Mit einem Stabmixer pürieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
2. Putenschnitzel würzen, in Öl beidseits rasch abbraten und zur Mangosauce servieren.