

FAST FRUIT-HÄPPCHEN.

PUTENBRUST IM SPECKMANTEL ÜBERBACKEN MIT REIS/MANGOCHUTNEY.

SO GEHT'S: Die Putenbrust in ca. 4x4 cm große Würfel schneiden und mit Curry und Pfeffer würzen und mit je einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und jeweils auf eine Pfirsichhälfte setzen.

TIPPI! Damit der Pfirsich schön gerade steht, die Pfirsiche in eine gefettete Auflaufform geben und mit geriebenem Emmenthaler bestreuen. Das Ganze im vorgeheiztem Backofen bei 250°C ca. 15-20 Minuten überbacken. In der Zwischenzeit die Kochbeutel mit Reis nach Packungsanleitung kochen.

DAS MANGOCHUTNEY in einen Kochtopf geben, erhitzen und mit Salz, Curry und Zimt abschmecken.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400 g Putenbrust
150 g Frühstücksspeck
20 g Emmenthaler gerieben
1 Glas Mangochutney
1 Dose Pfirsiche
2 Beutel Kochreis
Salz, Pfeffer, Zimt, Curry

ZUM ANRICHTEN den fertig gekochten Reis in eine kleine Tasse geben, mit einem Löffel etwas andrücken und auf einen Teller stürzen. Jetzt die fertig überbackenen Pfirsichhälften um den Reis herum anrichten. Zum Schluß mit einem Löffel etwas Mangochutney auf den Reis geben und den Rest um die Pfirsiche verteilen.

ZUM GARNIEREN:

Den Tellerrand mit etwas getrockneter Petersilie oder ein paar Beeren bestreuen.



HELLS KITCHEN.

ERFOLGSREZEPTE
ZUM NACHMACHEN

WWW.RENNTRONIC.DE

