



Papadam Pizza mit Putenfilet, Joghurt und Mango-Chutney

Zutaten

(für 4 Personen):

400 g Putenbrustfilet
500 ml Pflanzenöl
1 TL Kreuzkümmel
2 TL Curry
Salz und Pfeffer
8 Papadams
150 g Joghurt
4 EL Mango-Chutney
Koriander
50 g Cashewkerne
1 rote Zwiebel



Nährwerte:

Pro Portion ca. 679 kcal, 32 g Fett, 55 g Kohlenhydrate, 44 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Craca 25 Minuten

Papadam Pizza mit Putenfilet, Joghurt und Mango-Chutney

Zubereitung:

1. Zuerst die Putenfilets würfeln und mit 3 EL Öl, Kreuzkümmel, Curry und einer Prise Salz und Pfeffer marinieren.



2. Als nächstes die marinierten Putenfleischwürfel für circa 5 bis 7 Minuten scharf anbraten.



3. Während des Bratens die Putenwürfel wenden, damit sie von allen Seiten schön goldbraun gebraten sind.



Papadam Pizza mit Putenfilet, Joghurt und Mango-Chutney

4. Dann die Papadams in dem restlichen Pflanzenöl für 7 bis 10 Sekunden ausbacken.



5. Die gebackenen Papadams zuerst mit Joghurt und Mango-Chutney bestreichen,...



6. ...dann die gebratenen Putenfiletwürfel darauf geben.



7. Mit Koriander, Cashewkernen und Zwiebelringen toppen und genießen!

Papadam Pizza mit Putenfilet, Joghurt und Mango-Chutney



Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D
Schlupf

D
Aufzucht

D
Verarbeitung

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf www.deutsches-gefluegel.de