

Baguette

„Karibikglut“

Zutaten für 2 Personen:

- 2 El Öl
- 250 g Putenfilet
- Meersalz
- Pfeffer
- 1 Baguette
- ca. 150 – 200 g Mozzarella
- 1 Glas Weckzeit Chutney
Mango-Banane „Karibikglut“

Ofen vorheizen (Ober-Unterhitze, ca. 180 C°). Backblech mit Backpapier auslegen. Putenfilet waschen, trocken tupfen. 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Das Putenfilet aus der Pfanne nehmen, etwas abkühlen lassen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Baguette der Länge nach aufschneiden und die untere Hälfte mit ca. 3-4 Esslöffel Mango-Bananen Chutney „Karibikglut“ bestreichen. Verteilen Sie dann die Putenbrustscheiben darauf und belegen das Ganze mit etwas Mozzarella. Bestreichen Sie dann die Oberseite des Baguettes dünn mit etwas Chutney und legen es auf die belegte Unterseite.

Geben Sie nun das Baguette für ca. 8 Minuten in den Backofen.

Dazu ein leichter Salat, et voila.

Guten Appetit!