

# Putenspieße mit Mango

Zarte Putenbrust mit Mango am Spieß

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

500 g Putenbrustfilet  
1 Mango  
1 Bund Salbei  
2 EL Speiseöl, z. B. Sesamöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Curry  
1 Zwiebel  
80 ml Gemüsebrühe  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
Korianderblätter

### Außerdem:

8 Holzspieße

## 1 Vorbereiten:

Den Grill des Backofens vorheizen.

## 2 Zubereiten:

Putenbrust unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Salbeiblätter abspülen und trocken tupfen. Puten- und etwa die Hälfte der Mangowürfel abwechselnd mit Salbeiblättern auf die Spieße stecken.

3 Öl mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Spieße mit 1 Esslöffel von dem Öl einpinseln und etwa 15 Min. im Backofen grillen, dabei zwischendurch einmal wenden.

4 Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Übriges gewürztes Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelscheiben mit den übrigen Mangowürfeln darin andünsten. Brühe zugeben und etwa 5 Min. bei milder Hitze dünsten. Crème fraîche hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Koriander grob hacken und darüber verteilen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt im Grill können die Putenspieße auch bei Oberhitze 225°C (vorgeheizt, mittlere Einschubleiste) 25 Min. gegart werden, dabei zwischendurch einmal wenden.

