

REZEPT

Gebratene Putenbrust mit Pfifferlingen, Aprikosen und Meerrettich

ZUTATEN

Schamel Meerrettich RASPELSTIX®

400 g Putenbrust

200 g Jasminreis

250 g Pfifferlinge

200 g grüne Sojabohnen

6 Aprikosen

4 EL Pflanzenöl

2 EL Weißweinessig

600 ml Wasser

1½ TL Salz

2 Prisen Zucker

ZUBEREITUNG

600 ml kaltes Wasser mit 200 g Jasminreis und 1TL Salz in einen Topf geben. Zwischen Deckel und Topf ein Küchentuch spannen, damit die Luft zirkulieren kann. Das Wasser kurz zum Kochen bringen und dann den Reis auf kleinster Stufe ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Pfifferlinge putzen und anschließend mit 2 EL Pflanzenöl scharf anbraten, mit Essig ablöschen und mit Salz und Zucker abschmecken. Putenbrust in Streifen schneiden, in der Pfanne mit 2 EL Pflanzenöl anbraten und mit Salz würzen. Die Aprikosen putzen und vierteln.

Den Reis auf 4 Schüsseln aufteilen. Putenbrust, Pfifferlinge, Sojabohnen und Aprikosen anrichten und mit Meerrettich RASPELSTIX® garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
