

Salat mit Pute und Pfirsich

Zutaten

2 Pfirsiche
1/2 Kopf Eichblattsalat
1/2 Kopf grüner Salat
etwas Friseesalat
250 g Putenschnitzel
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
4 EL Tomaten-Chili-Salsa aus dem Glas
1 EL grüner Pfeffer
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

Frische Pfirsiche überbrühen und abziehen. Wer welche aus der Dose nimmt, gießt den Saft ab. Anschließend in feine Spalten schneiden.

Salate putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Putenfleisch in Streifen schneiden, Öl erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten. Salzen und pfeffern.

Fleisch herausnehmen und das Salsa, den Pfeffer und den Zitronensaft in das Bratenfett rühren. Kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.

Salate, Pfirsiche und das Putenfleisch mischen und mit der Sauce anrichten.

Möglichst keine Pfirsiche aus der Dose nehmen. Die frischen sind einfach fester und schmecken besser.