



# Knusprige Putensticks mit Mango-Dip

Zeit gesamt  
30minZubereitungszeit  
30minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	1 St.
Mango	1 St.
Crème fraîche	200 g
Mayonnaise	50 g
Currypulver	1 TL
Salz	
Cayennepfeffer	
Puten-Mini-Steaks	600 g
Paprika, edelsüß	0.5 TL
Eier	2 St.
Cornflakes	150 g
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Frittieröl	100 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, große Pfanne, Küchenpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, tiefe Teller

1. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und würfeln. In einem hohen Gefäß die Hälfte der Mango mit Crème fraîche pürieren. Mayonnaise, Mangowürfel und Schalotte unterheben und mit Curry, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
2. Putenfleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver würzen. Eier in einem tiefen Teller verquirilen. Cornflakes in einem weiteren Teller grob zerdrücken. Mehl in einen dritten tiefen Teller geben.
3. Putenstreifen erst in Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und zuletzt in den Cornflakes wenden, Panade etwas andrücken.
4. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Putenstreifen ca. 5 Min. rundherum knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und knusprige Putensticks mit Mango-Dip servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	621 kcal
Kohlenhydrate	59 g
Eiweiß	44 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	25 g