

# Fruchtiger Putensalat

## Zutaten

Ein Putenfilet  
von Hartmanns Putenhof

- 1 Eisbergsalat
- 1 Ananas in Stücken (frisch o. Dose)
- 2 Dosen Mandarinen

## Cocktailsoße

- 4Eßl Mayonnaise
- 2Eßl Ketchup
- 2Eßl Weinbrand
- 1TL Zucker

Salz, Pfeffer, Mehl



## Zubereitung

Das Putenfilet würzen, in Mehl wenden und rundherum kross anbraten. Bei 100°C für 30 Minuten im Backofen garen und danach abkühlen lassen.

Den Salat klein schneiden und waschen. Ananas und Mandarinen abtropfen lassen und mit dem Salat auf einer großen Platte verteilen. Das Filet in Scheiben schneiden und auf den Salat legen.

Für die Cocktailsoße alle Zutaten gut verrühren und abschmecken. Anschließend mit einem Löffel über dem Salat verteilen.

*Guten Appetit*

## **Als Beilage empfehlen wir**

Frisch aufgebackenes Baguette

### **...noch ein Tipp**

Als Fleisch für den Salat können Sie auch einen kalten Putenbraten vom Vortag nehmen.

Besonders gut eignet sich auch das Fleisch unserer Putenflügel, das Sie zuerst zu einer Brühe auskochen und im kalten Zustand dann vom Knochen lösen.