

Puten-Tostada mit Mango-Avocado-Salsa

60—70 Min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel vierteln und die Tomaten halbieren.
2. Alles in ein kleines Backblech geben, das Putenfleisch dazugeben, mit Olivenöl beträufeln, mit Kotányi Grill Geflügel bestreuen und umrühren. In den Ofen schieben und etwa 35 Minuten backen, bis das Putenfleisch gar ist und das Gemüse weich und geröstet ist.
3. Das Fleisch aus der Schale nehmen und ruhen lassen. Das Gemüse in einen Mixer geben und zu einer dicken Soße pürieren - bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen, um eine glatte Textur zu erhalten. Den Truthahn mit einer Gabel zerkleinern und mit der vorbereiteten Soße vermischen.
4. Für die Salsa die Mango und die Avocado schälen und würfeln. Die Zwiebel fein hacken. Obst und Zwiebel in einer Schüssel vermengen, die Kotányi-Avocado-Gewürzmischung hinzufügen und vorsichtig vermengen.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tortillas schnell knusprig frittieren. Herausnehmen und auf Papiertüchern abtropfen lassen.
6. Auf jede Tostada eine Schicht Putenschnitzel mit Sauce geben, dann einen Löffel frische Salsa. Nach Belieben Chili und Koriander hinzufügen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

395 g	Putenbrust
2 EL	Grill Geflügel
2	Mittelgroße Karotten
1	Große rote Zwiebel
2	Reife Tomaten
	Olivenöl
100 ml	Pflanzenöl
8	Kleine Tortillas
	Chili und Koriander, zum Servieren

Für die Salsa:

1	Reife Mango
1	Reife Avocado
11 EL	Avocado Gewürzzubereitung
1	Kleine rote Zwiebel