

Putenspieße mit Erdnusssauce

(für 6 Personen als Vorspeise)

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
300g Putenschnitzel	Putenschnitzel waschen, trocknen und von beiden Seiten mit Paprikapulver einreiben.
1 EL Paprika edelsüß	In kleine Würfel (max. 1cm) schneiden.
12 Spieße (Bambus)	Spieße leicht einölen. Die Putenwürfel gleichmäßig auf die Spieße aufstecken.
1 Stück Ingwer (walnußgr)	Ingwerstück und Knoblauchzehe schälen und sehr fein würfeln.
1 Zehe Knoblauch	
2 Frühlingszwiebeln	Frühlingszwiebeln putzen, waschen und der Länge nach halbieren sowie dann in sehr feine Halbringe schneiden.
1 rote Peperonischote	Peperoni waschen, halbieren und entkernen, dann in feine Streifen oder Würfel hacken (- für die Garnitur!)
Öl	In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Spieße darin rundum schön anbraten.
Salz, Pfeffer	Dann Spieße aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.
	Im Bratfett Zwiebelringe, Ingwer- & Knoblauchwürfel andünsten.
¼ l Hühnerfond	Hühnerfond angießen und aufkochen lassen.
2 EL Erdnusscreme (Erdnussbutter)	Erdnussbutter einrühren und die Sauce unter Rühren 1-2 Minuten kräftig einkochen.
1 Prise Cayennepfeffer	Mit Cayennepfeffer, Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
1 EL Zitronensaft	
	Zum Anrichten mit Peperonistreifen garnieren. <i>Entweder auf dem Teller etwas Sauce als Bett anlegen, und die Spieße daraufgeben.</i> <i>ODER: Besonders schön auch: Sauce in einem Schälchen portionsweise anrichten und 2 Spieße pro Person schwebend auf den Schalenrand darüberlegen...</i>