

Exotischer Salat mit „Grünem Bergpfeffer“



*Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger*  
**Exotischer Salat von Putenscaloppine**

Zutaten für 4 Personen:

*(Zeit: 30 Minuten / Garzeit: 3 Minuten)*



2 Weizentortillas, 100 ml Kokosmilch, 1 EL Mangosirup,  
 1 Limette, 2 EL Olivenöl, 500 g Putenbrust,  
 1 EL Ghee (Butterschmalz), 1/2 Kopf Friséesalat,  
 2 Schalotten in feine Würfel geschnitten, 1 Avocado,  
 1/2 Ananas, 1/2 Mango, alles in feine Scheiben  
 geschnitten, 1 EL „Grüner Bergpfeffer“ grob zerstoßen,  
 20 g Macadamianüsse oder Zedernüsse grob  
 gehackt, Herbaria „Cajun Spices“ aus der Mühle,  
 „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle

**Weizentortillas** im Ofen bei 180 °C 3 Min. kross rösten, dann in kleine Stücke rupfen. Kokosmilch mit Mangosirup, Limettensaft und Olivenöl verrühren, mit Salz abschmecken. Putenbrust in feine Scaloppine (= Schnitzel) schneiden und mit „Cajun Spices“ würzen. Ghee erhitzen, Scaloppine ca. 20 Sek. anbraten, wenden und weitere 20 Sek. braten. Aus der Pfanne nehmen und sofort mit den Salatzutaten und den Tortillastücken in eine Schüssel schichten. Mit Dressing beträufeln und mit „Grünem Bergpfeffer“ und Nüssen bestreuen.

**Tipp:** Dazu passen frisches Weißbrot und mediterraner Frischkäse-Aufstrich mit „Duft der Macchia“, zu finden auf unserer Rezeptseite im Internet.

