

# Geflügelpäckchen à la Kikkoman

Gesamtzeit **60 Min.**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>400 g</b>	Putenbrustfilets
<b>300 g</b>	Aprikosen
<b>4</b>	Schalotten
<b>6 EL</b>	Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch Pfeffer
<b>1 TL</b>	brauner Zucker
<b>0,5 TL</b>	Chiliflocken
<b>Für den Salat:</b>	
<b>1</b>	Römersalat
<b>125 g</b>	Rucola
<b>250 g</b>	Kirschtomaten
<b>3,5 EL</b>	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
<b>2,5 EL</b>	Balsamico Bianco
<b>1,5 TL</b>	Feigensenf Pfeffer

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

### Schritt 2

Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen. Schalotten abziehen und in Spalten schneiden.

### Schritt 3

Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch, Pfeffer, Zucker und Chiliflocken verrühren und mit Putenbrustfilet, Aprikosen und Schalotten vermischen.

### Schritt 4

Auf 4 ausreichend großen Stücken Alufolie verteilen, die Folie verschließen und die Päckchen ca. 15-20 Minuten auf dem Grill zubereiten.

### Schritt 5

Für den Salat Römersalat in Blätter zerteilen, zusammen mit Rucola waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.

### Schritt 6

Sojasauce, Essig und Senf verrühren und mit Pfeffer würzen.

### Schritt 7

Dressing mit den Salatzutaten vermischen und zu

den Geflügelpäckchen servieren.

### **Schritt 8**

Dazu schmeckt frisches Landbrot.