

Geflügelpäckchen à la Kikkoman

Zubereitungszeit **60 Minuten**

Kalorien pro Portion **315**



Zutaten für 4 Personen

400 g Putenbrustfilets
300 g Aprikosen
4 Schalotten
6 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch
Pfeffer
1 TL brauner Zucker
1 TL Chiliflocken

Für den Salat:

1 Römersalat
125 g Rucola
250 g Kirschtomaten
3 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
2 EL Balsamico Bianco
2 TL Feigensenf
Pfeffer

1. Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Aprikosen waschen, halbieren, Kern entfernen. Schalotten abziehen und in Spalten schneiden.
3. Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch, Pfeffer, Zucker und Chiliflocken verrühren und mit Putenbrustfilet, Aprikosen und Schalotten vermischen.
4. Auf 4 ausreichend großen Stücken Alufolie verteilen, die Folie verschließen und die Päckchen ca. 15-20 Minuten auf dem Grill zubereiten.
5. Für den Salat Römersalat in Blätter zerteilen, zusammen mit Rucola waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.
6. Sojasauce, Essig und Senf verrühren und mit Pfeffer würzen.
7. Dressing mit den Salatzutaten vermischen und zu den Geflügelpäckchen servieren.
8. Dazu schmeckt frisches Landbrot.

Guten Appetit!