

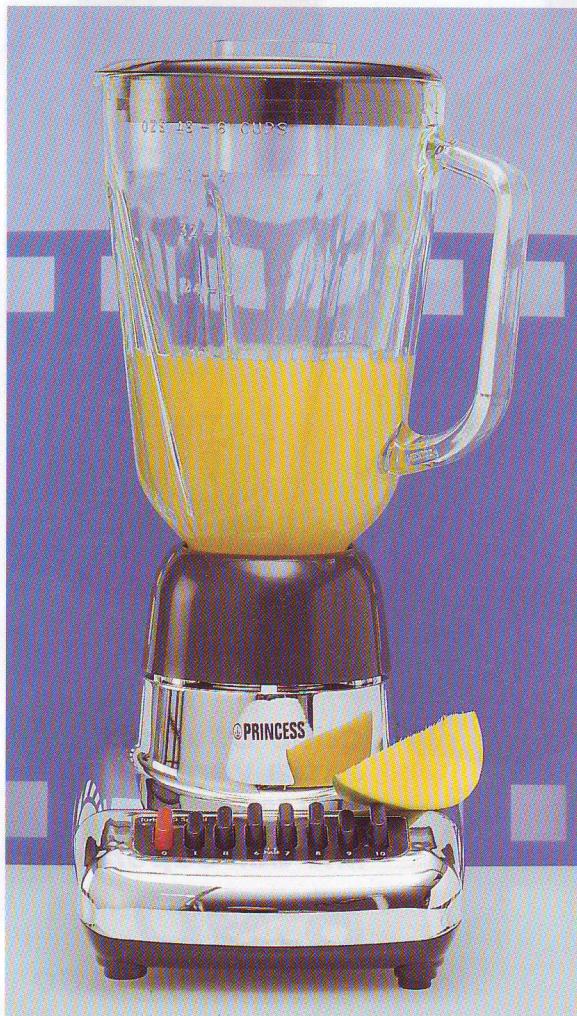
# Supercardprämie: Princess- Classic-Mixer

Nach Lust und Laune zerkleinern und mixen: super-einfach mit dem Profi-Standmixer, der tolle Frucht- und Milchshakes sowie andere Mixgetränke und frische Gemüsesäfte zaubert. Der Glaskrug fasst 1,5 Liter und ist mit einer Mengenskala versehen. 6 Geschwindigkeitsstufen und 2 Turbo-Impulsschalterstellungen.

Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest. Der abnehmbare Deckel ist mit einer Kappe versehen, die gleichzeitig als Messbecher zu verwenden ist. Praktisch, da sich während des Mixens weitere Zutaten beifügen lassen. Leistungsstarker Motor, 22 500 Umdrehungen.

Höhe: ca. 35 cm. Inhalt: 1,5 l. Leistung: 350 W. Für 11 000 Punkte.

Beachten Sie das Angebot im neuen Prämienkatalog 2004 auf Seite 5.



## Pouletstreifen an Mangosauce

Hauptgericht für  
4 Personen

- 1 Limette, nur Saft
- 2 EL Erdnussöl
- 1 EL milder Curry
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 500 g Pouletbrüstli, quer in ca. 1 cm breiten Streifen
- 2 Mangos (je ca. 450 g)
- 1,8 dl Rahm, flaumig geschlagen
- Öl zum Braten
- 1/2 TL Salz
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1/2 grosser roter Chili, entkernt, in feinen Streifen
- Salz, nach Bedarf

## Pouletstreifen an Mangosauce

Limettensaft und alle Zutaten bis und mit Knoblauch in einer Schüssel gut verrühren. Pouletstreifen beigegeben, mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Std. marinieren.

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

1/2 Mango beiseite stellen, restliche Mangos in Stücke schneiden, pürieren, Rahm darunter ziehen.

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Pouletstreifen portionenweise ca. 4 Min. braten, herausnehmen, auf die vorgewärmte Platte geben, salzen, warm stellen. Hitze reduzieren, Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, evtl. wenig Öl beigegeben. Schalotten und Chili andämpfen. Fleisch wieder in die Pfanne geben, Mangorahm beigegeben, nur noch heiss werden lassen, salzen. Auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Beiseite gestellte Mangohälfte quer in Scheiben schneiden, auf die Teller verteilen.

Dazu passt: Basmati- oder Parfumreis.

Rezepte  
Betty Bossi  
exklusiv  
bei Coop

**Betty  
Bossi**

Die meisten Zutaten sind in Coop Naturaplan-Qualität erhältlich.

