



Putenmedaillons mit Folien-Süßkartoffeln und Knoblauchsoße

1 Packung WIESENHOF Putenmedaillons
2 Zehe Knoblauch
50 g Salat-Mayonnaise
100 g Schmand
50 ml Milch
Salz
schwarzer Pfeffer
700 g Süßkartoffeln
1 Schalotte
2 EL Olivenöl
1-2 TL Ahornsirup
2 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Currypulver
1/4 TL Cayennepfeffer
Alufolie

Schritt 1

Für die Soße Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken. Mit Salat-Mayonnaise, Schmand und Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2

Süßkartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden. Schalotte schälen und in Ringe teilen. Öl mit Ahornsirup, Gewürzen und etwas Salz verrühren. Mit Kartoffeln und Zwiebeln vermengen.

Schritt 3

Kartoffeln auf 4 Stück Alufolie verteilen, Päckchen gut verschließen und in der Kohle oder auf dem Grillrost 20-25 Min. garen.

Schritt 4

Putenmedaillons von beiden Seiten grillen. Mit Kartoffeln und Knoblauchsoße servieren.