

Cremiges Erdnusshähnchen mit Reis

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Reis
- 300 g Hähnchenbrustfilet
- Öl zum Anbraten
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Erdnusscreme
- 6 Cherry Tomaten
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Curry
- 3 EL Sojasauce
- 5 EL Wasser
- 1 EL Sesamöl
- 2 Limetten
- 2 EL Honig
- frischer Koriander
- Pfeffer, Salz, Paprikagewürz



Zubereitung:

Den Reis nach Packungsangaben in Salzwasser kochen. Die Schale einer Limette abreiben, dann die Limette auspressen. Die zweite Limette in Scheiben schneiden, diese dann vierteln. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Den Koriander fein hacken. Das Fleisch in schmale Streifen schneiden und mit Curry- Chilipulver und Salz würzen.

Öl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren, die Frühlingszwiebel zugeben und leicht anschwitzen. Den Limettensaft, das Wasser und die Sojasauce in einer Tasse vermischen und in die Pfanne geben. Dann den Honig und die Erdnusscreme zugeben und unterrühren. Die Limettenscheiben und den Koriander zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze ca. 5 Minuten ziehen lassen. Den Reis auf den Tellern verteilen und mit der Soße übergießen.

Guten Appetit