

Asiatisches Chili-Paprika-Hühnchen



Zutaten für 4 Personen:

500 g Hühnchenbrustfilet
 3 Paprika (rot, gelb, grün)
 4 TL Öl
 4 EL Cashewkerne, geröstet
 gegarten Reis für 4 Personen
Für die Marinade:
 3 TL Ingwer, gerieben
 6 TL Reiswein

3 EL Sojasauce

1/2 TL Salz

Für die Sauce:

6 EL Sriracha (thailändische
 Chilisauce)

2 TL Zitronensaft

4 TL Mayonnaise

Zubereitung:

Das Hühnchen in mundgerechte Stücke schneiden und die Zutaten für die Marinade miteinander vermengen. Das Hühnchen in die Marinade geben und für 30 Minuten marinieren.

Die Paprika putzen und in Würfel schneiden und die Zutaten für die Sauce miteinander verrühren.

Eine Pfanne erhitzen und 1 TL Öl hineingeben. Wenn das Öl heiß ist, ein Drittel der Hühnchenteile darin anbraten, bis sie angebräunt sind. Dann aus der Pfanne nehmen. Diesen Vorgang mit den anderen beiden Dritteln der Hühnchenteile wiederholen. Nun in die leere Pfanne den letzten TL Öl geben und die Paprika anbraten. Die Sauce und das Hühnchen wieder mit in die Pfanne geben und erwärmen.

Das asiatische Chili-Paprika-Hühnchen mit Reis und Cashewkernen servieren.