

Asiatisches Chili-Paprika-Hähnchen

Zutaten für 4 Personen:

500 g Hähnchenbrustfilet

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 Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden und die Zutaten für die Marinade miteinander vermengen. Das Hähnchen 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 Hähnchenteile darin anbraten, bis sie angebräunt sind. Dann aus der Pfanne nehmen. Diesen Vorgang mit den anderen beiden Dritteln der Hähnchenteile wiederholen. Nun in die leere Pfanne den letzten TL Öl geben und die Paprika anbraten. Die Sauce und das Hähnchen wieder mit in die Pfanne geben und erwärmen.

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