

# Zartes Erdnuss-Hähnchen



- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 TL rote Currypaste
- 3 EL Erdnussbutter (Rezept für selbstgemachte Erdnussbutter)
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Honig
- 1 EL Sushi Essig oder Reisessig
- 1 EL gehackter Ingwer
- 2 Zehen gehackter Knoblauch
- 1 Tasse Reis

## Topping nach Wunsch

- etwas Joghurt
- etwas frischer Koriander
- ein paar Erdnüsse

1. Das Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Currypaste in etwas Öl erhitzen und verrühren. Fleisch darin scharf anbraten und kurz weitergaren. Ingwer und Knoblauch hinzugeben und mit dünsten. Sobald das Fleisch durchgebraten ist Kokosmilch Erdnussbutter, Sojasauce, Honig und Sushi Essig hinzugeben und einrühren und für einige Minuten auf mittlerer Temperatur garen und nicht mehr aufkochen.
3. Währenddessen Reis kochen.
4. Erdnusshähnchen mit Reis anrichten, dazu passen auch Joghurt und Koriander.

Das Rezept findest Du auch auf [www.einfachmalene.de](http://www.einfachmalene.de)