

# Einfaches Chili-Hähnchen



## ZUBEREITUNG

1. Das Hähnchen in schmale Streifen schneiden und in Ei und Mehl wenden.
2. Das Hähnchen von jeder Seite ein paar Minuten lang anbraten bis es goldbraun ist.
3. Die Paprika hinzufügen und ein paar Minuten lang weiter braten.
4. Beide Zutaten entfernen und beiseite stellen.
5. Danach Knoblauchzehen, die Chilischote, die Sojasauce, das Tomatenpüree und das Wasser in die Pfanne geben und unter rühren köcheln lassen bis die Sauce andickt.
6. Das Hähnchen und die Paprika hinzufügen und alles gut verrühren.
7. Mit Reis servieren.

## ZUTATEN

1-2 Hähnchenbrüste  
1 TL Salz  
1/2 TL Pfeffer  
1 geschlagenes Ei  
75 g Mehl  
1 grüne Paprika  
1 rote Paprika

## Sauce

3 gepresste Knoblauchzehen  
1 rote Chilischote  
3 EL Sojasauce  
2 EL Tomatenpüree  
120 ml Wasser  
Reis zum Servieren