Kokos-Minz-Hähnchen mit Jasmin-Reis
REZEPT

Kokos-Minz-Hähnchen mit Jasmin-Reis

ZUBEREITUNGS ZEIT	25 Minuten
ZUTATEN	12 Stück
PORTION(EN)	2 x

Ein geschmackliches Erlebnis: Zartes Hähnchen, umhüllt von einer erfrischenden Kokosminzsoße, auf duftendem Jasmin-Reis.

ZUTATEN

- 220g Ben's Original™ Express Jasmin-Reis
- 400g Hühnerbrust oder anderes Hühnchenfleisch
- 400 ml Kokosmilch

MARINADE

- 1 Handvoll Minzblätter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 cm Ingwer, frisch
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Erdnusssauce
- 1 Spritzer Limettensaft
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Chillisauce

Zubereitung:

1. Die Zutaten für die Marinade in einen Mixer/Blender geben oder mit dem Stabmixer glatt mixen.
2. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und dieses einen Tag in die Marinade einlegen. Diese Zeit ist aber nicht unbedingt notwendig.
3. Das Fleisch inklusive der Marinade in eine heiße Pfanne geben und anbraten.
4. Den Ben´s Original™ Express Jasmin-Reis im Topf oder 2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen.

5. Sobald das Fleisch gebraten ist, mit der kompletten Kokosmilch ablöschen, aufkochen lassen und etwas reduzieren lassen. Hierbei abschmecken und ggf. noch Salz zufügen.
6. Den Ben´s Original™ Express Jasmin-Reis und das Fleisch nach Wunsch servieren.

More Recipes Like This



Veganes Kokos-Curry mit Ananas

Zubereitungszeit

28 Min

Zutaten

12 Stück



Hähnchen-Burrito aus dem Ofen

Zubereitungszeit

80 Min

Zutaten

15 Stück



Reissalat mit Spargel

Zubereitungszeit

13 Min

Zutaten

11 Stück



Poke-Bowl mit Garnelen und Avocado

Zubereitungszeit

20 Min

Zutaten

9 Stück

Source URL: *https://de.bensoriginal.com/recipes/kokos-minz-haehnchen-mit-jasmin-reis*