

Kokos-Minz-Hähnchen mit Jasmin-Reis REZEPT

# Kokos-Minz-Hähnchen mit Jasmin-Reis



<?xml version="1.0"?>
ZUBEREITUNGSZEIT
25 Minuten
ZUTATEN
12 Stück
PORTION(EN)

2 x

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

#### **TEILEN**

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Drucken (opens in same window)

### **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

#### **VERWENDETES PRODUKT**



BEN'S ORIGINAL™ Express Jasminreis 220g

#### **MEHR DETAILS**

Zum Shop

# **Zubereitung:**

1 1

Die Zutaten für die Marinade in einen Mixer/Blender geben oder mit dem Stabmixer glatt mixen.

2. 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. 4

Den Ben´s Original™ Express Jasmin-Reis im Topf oder 2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen.

5. 5

Sobald das Fleisch gebraten ist, mit der kompletten Kokosmilch ablöschen, aufkochen lassen und etwas reduzieren lassen. Hierbei abschmecken und ggf. noch Salz zufügen.

6.6

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
MEHR DETAILS  ×
Hähnchen-Burrito aus dem Ofen
Zubereitungszeit
80 Min
Zutaten
15 Stück
MEHR DETAILS  ×
Reissalat mit Spargel
Zubereitungszeit
13 Min
Zutaten
11 Stück
MEHR DETAILS  ×
Poke-Bowl mit Garnelen und Avocado
Zubereitungszeit
20 Min
Zutaten
9 Stück
MEHR DETAILS

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