



## Thai-Hähnchensalat

mit Apfel auf Sushireis



20-30min



3-4 Personen

Mit Apfel, Reis und Hähnchen kommt hier ein richtig leckerer Salat zusammen. Ein Teil des Aromas kommt von der Fischsauce, die besonders in Thailand und Vietnam häufig verwendet wird. Sie zeichnet sich durch ihren intensiven Geruch aus und gibt dem Gericht mit ihrem würzig-salzigem Geschmack und in Kombination mit Limettensaft das gewisse Etwas. Die Sauce nach Geschmack dosieren – und du wirst begeistert sein!

- 400g Sushireis
- 2 Karotten
- 20g frischer Koriander
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Äpfel
- 1 Päckchen Fischesauce <sup>4</sup>
- 1 rote Thai-Chilischote
- 2 Packungen  
Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Erdnüsse, geröstet &  
gesalzen <sup>5</sup>
- 2 Päckchen Reisessig

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Energie 753kcal, Fett 15.8g,  
Kohlenhydrate 100.6g, Eiweiß 47.6g



#### 4. Salat fertigstellen

## 2. Gemüse schneiden

## 5. Fleisch braten

### 3. Äpfel schneiden

## 6. Fleisch schneiden

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [!\[\]\(c50c8b7b2cc2cf9ff925edec0ee94c0d\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8bed43dc33ecdde61e2f76c8f5517125\_img.jpg\)](#) [!\[\]\(047f882704cdc566325d0a83645d692e\_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**