



Hähnchen-Piccata auf Basmatireis

mit Zucchini, Kapern und Zitrone



20-30min



2 Personen

Italien trifft Asien, wenn es sich das zarte Hähnchenschnitzel auf lockerem Basmatireis bequem macht. Die bunte Zucchinipfanne, Kapern und gebratene Zitronenscheiben - die du, wenn du magst, auch mitessen kannst - bringen mediterrane Aromen ins Spiel, Rosinen eine feine Süße. Buon appetito!

- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 150g Basmatireis
- 1 Packung Rosinen ¹²
- 1 Zucchini
- 1 gelbe Zucchini
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g frisches Basilikum
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Kapern

- 1EL Butter ⁷
- Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 mittelgroße Pfannen
- Fleischklopfer
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Energie 698kcal, Fett 23.9g,
Kohlenhydrate 74.1g, Eiweiß 42.2g



Das **Brühgewürz** in 400ml heißem Wasser auflösen. **300ml Brühe** in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Den **Reis** und die **Rosinen** in die kochende **Brühe** geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Die **Zucchini** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die **Lauchzwiebeln** unterheben.



Die **Zucchini** längs vierteln und in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben und die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in dünne Scheiben schneiden. Die **Basilikumblätter** abzupfen und fein schneiden.



Das **Fleisch** in einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten. Den **Knoblauch**, die **Zitronenscheiben** und die **Kapern** zugeben und ca. 1Min. mitbraten.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und horizontal zu **2 dünnen Schnitzeln** halbieren. Mit einem Fleischklopper oder einer schweren Pfanne ca. 1cm dünn plattieren und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.



1EL Butter an das **Fleisch** geben, mit der **restlichen Brühe** ablöschen und 1-2Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und **Zitronensaft nach Geschmack** würzen und ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben. Den **Reis** mit **1TL Zitronenschale** verfeinern und das **Fleisch** mit **Reis** und dem **Gemüse** anrichten. Mit der **Sauce** beträufeln und mit dem **Basilikum** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](https://www.instagram.com/marleyspooning) [Facebook](https://www.facebook.com/marleyspooning) [TikTok](https://www.tiktok.com/marleyspooning) **#marleyspooning**