



## Hähnchen in Miso-Glasur mit Brokkoli

auf lockerem Basmatireis



20-30min



2 Portionen

Unser Teller leuchtet heute in Grün und Gold – nein, wir sind nicht auf dem Weg nach Irland, sondern in die andere Richtung: Die Misopaste entführt uns in die leuchtenden Küchen des asiatischen Kontinents. Zum saftigen Hähnchen gesellen sich noch knackiger Brokkoli und zarter Basmatireis, und schon haben wir den Salat – äh, das Gericht. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 150g Bio-Basmatireis
- 1 großer Brokkoli
- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 25g Misopaste<sup>3</sup>
- 25ml Tamari-Sojasauce<sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter<sup>2</sup>
- 1EL Weizenmehl<sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- Wok oder große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

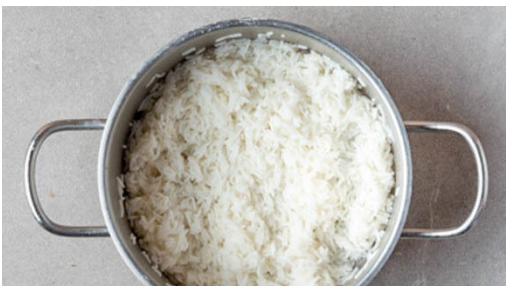
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

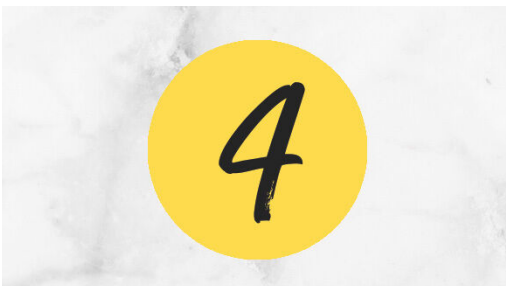
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 982kcal, Fett 43.8g, Kohlenhydrate 88.9g, Eiweiß 51.1g



### 1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



### 4. Brokkoli braten

Auf mittlere Hitze reduzieren, den **Brokkoli** und die **Knoblauch-Ingwer-Paste** zugeben und weitere 5-6Min. braten.



### 2. Zutaten vorbereiten

1EL Butter auf Zimmertemperatur aufwärmen lassen. Den **Brokkoli** in Röschen zerteilen, den oberen Teil des Strunks in ca. 0,5cm große Würfel schneiden.



### 5. Sauce zugeben

Die **½ der Misopaste** mit 1EL Butter (aus Schritt 2) verrühren. 1EL Mehl unter die **Hähnchenpfanne** mischen, die **Sojasauce**, die **Misobutter** und 75ml Wasser unterrühren. Aufkochen lassen und ca. 2Min. köcheln, bis die **Sauce** in der Pfanne etwas eingedickt ist.



### 3. Fleisch anbraten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten, bis es goldbraun ist.



### 6. Abschmecken & servieren

Die **Hähnchenpfanne** nach Geschmack mit mehr **Misopaste**, Salz und reichlich Pfeffer nachwürzen (**Vorsicht**, die **Misopaste** und die **Sojasauce** sind bereits salzig!), auf dem **Reis** anrichten und servieren.