



Teriyaki-Hähnchen auf Reis

mit Karotten und Brokkoli

40-50min 4 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt – und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Maisstärke
- 2 Knoblauchzehen
- 100ml Teriyakisauce ^{1,2}
- 50ml Tamari-Sojasauce ²
- 2 Karotten
- 1 großer Brokkoli
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 300g Bio-Basmatireis

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und große Auflaufform
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- Messbecher
- Sieb
- Alufolie

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 552kcal, Fett 6.3g, Kohlenhydrate 75.5g, Eiweiß 41.5g



1. Sauce zubereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Maisstärke** in 2EL Wasser glatteinrühren. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Teriyakisauce**, die **Sojasauce**, 200ml Wasser und den **Knoblauch** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze kurz aufkochen. Die Hitze reduzieren, die **Stärkemischung** einröhren und ca. 1Min. köcheln, bis die **Sauce** eingedickt ist.



4. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml 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.



2. Zutaten schneiden

Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen schneiden, den **Strunk** ggf. schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.



3. Zutaten backen

Den Boden einer großen Auflaufform mit 1TL Pflanzenöl bestreichen. Das **Fleisch** trocken tupfen und ohne Überlappen in der Mitte der Auflaufform platzieren. Das **Gemüse** um das **Fleisch** herum verteilen, mit ½TL Salz würzen und die **Sauce** darüber gießen. Mit Alufolie abdecken und im Ofen 30-35Min. backen, bis das **Fleisch** gar und das **Gemüse** weich ist.



5. Fleisch zerrupfen

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und das **Fleisch** mit 2 Gabeln zerrupfen.



6. Fertigstellen & servieren

Das **Fleisch** mit dem **Gemüse** vermengen, auf dem **Reis** anrichten, mit der **Sauce** beträufeln und servieren.