



Bunte Hähnchen-Bowl Low Carb

mit Blumenkohlreis und Chipotle-Joghurt



ca. 20min



2 Portionen

Eine Low-Carb-Reisbowl – geht das überhaupt? Ja, klar – mit diesem Trick: Du bereitest keinen echten Reis zu, sondern bekommst von uns fertig geraspelten Blumenkohl, den du anbrätst und anschließend mit Limette verfeinerst. Außerdem haben wir uns mit Chipotle-Chiliflocken, vormariniertem Huhn und Frijoles Refritos von der mexikanischen Küche inspirieren lassen – für viel Farbe und Fiesta in der Schüssel!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Chipotle-Chiliflocken
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Dose schwarze Bio-Bohnen
- 250g Hähnchenstreifen mexikanische Art
- 1 unbehandelte Limette
- 400g Blumenkohlreis
- 1 Becher Joghurt¹

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Milch (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

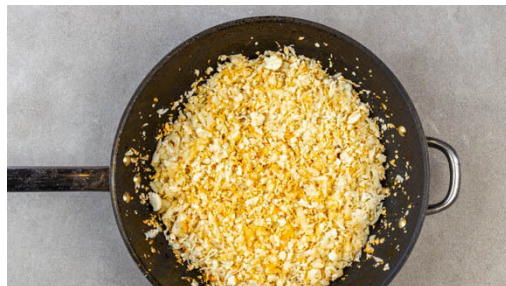
Nährwertangaben pro Portion

Energie 606kcal, Fett 20.7g, Kohlenhydrate 34.7g, Eiweiß 38.4g



1. Zutaten vorbereiten

Die **½ der Chiliflocken** in 1EL heißem Wasser aufquellen lassen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** in Spalten, die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Bohnen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen.



4. Blumenkohlreis rösten

Den **Blumenkohlreis** in derselben Pfanne im Bratfett bei mittlerer Hitze ca. 3Min. ohne Rühren braten. Dann einmal umrühren und weitere 3-5Min. braten, bis der **Blumenkohlreis** goldbraun und gar ist. Vom Herd nehmen und mit der **Limettenschale** und der **½ des Limettensafts** verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Bohnen garen

Die **Zwiebelwürfel** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Butter bei mittlerer Hitze in ca. 2Min. weich braten. Die **Bohnen** mit 2EL Wasser und 1 Prise Salz einrühren und 5-6Min. kochen, dabei einen Großteil der **Bohnen** mit einem Kochlöffel oder Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



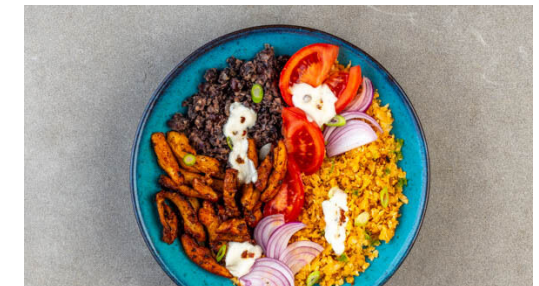
5. Joghurt verfeinern

Den **Joghurt** mit den **Chiliflocken** und dem **übrigen Limettensaft** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze in 3-4Min. rundum anbraten, bis das **Fleisch** gar ist. Währenddessen die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Das fertig gegarte **Fleisch** auf einem Teller beiseitestellen und warm halten. Die Pfanne nicht auswaschen.



6. Anrichten und servieren

Das **Fleisch** mit den **Bohnen**, den **Tomaten**, den **Zwiebelstreifen** und den **Lauchzwiebeln** auf dem **Blumenkohlreis** anrichten. Die **Hähnchen-Bowl** mit dem **Chipotle-Joghurt** beträufelt servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning