



## Pikante Hähnchenpfanne

mit Gemüse und Kokosreis



ca. 25min



3-4 Personen

Heute lässt du deine Geschmacksknospen tanzen, denn diese schnelle Hähnchenpfanne mit saftigem Hähnchenfleisch, Paprika und Zucchini bedient sie alle: süß, salzig, bitter, sauer und umami - alles ist vertreten. Der mit Kokosmilch gegarte Basmatireis mildert die Schärfe, die du ganz nach deinen Vorlieben dosieren oder auch weglassen kannst. Guten Appetit!



## Was du von uns bekommst

- 500ml Kokosmilch
- 300g Basmatireis
- 2 Packungen Hähnchenschenkelfilet
- 2 Packungen Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Päckchen chinesisches 5-Gewürze-Pulver
- 2 rote Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 2 Zucchini
- 1 Lauchzwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

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

### Kochtipp

Wenn Kinder mitessen, die Chiliflocken einfach weglassen und nur die eigene Portion nachwürzen.

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

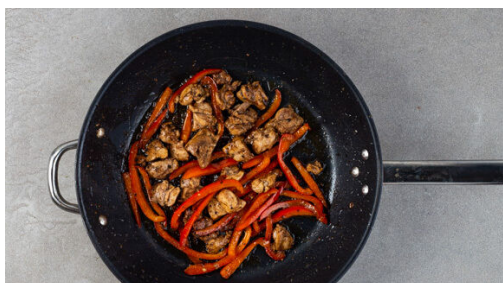
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 905kcal, Fett 44.8g, Kohlenhydrate 76.9g, Eiweiß 47.3g



### 1. Fleisch würzen

In einem mittelgroßen Topf 550ml Wasser und die **Kokosmilch** für den **Reis** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit der **1/2 der Sojasauce**, 3EL Essig (z. B. Reisessig) sowie **2TL 5-Gewürze-Pulver** vermengen. Beiseitestellen.



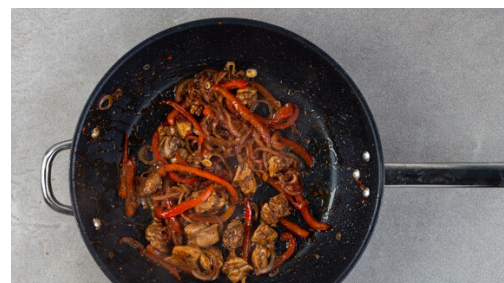
### 4. Fleisch braten

Währenddessen das **Fleisch samt Marinade** und die **Paprikastreifen** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. anbraten, mit 1-2 Prisen Pfeffer würzen.



### 2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebeln** schälen und in möglichst feine Ringe schneiden. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden.



### 5. Zwiebeln mitbraten

Die **Zwiebeln**, die **restliche Sojasauce**, das **restliche 5-Gewürze-Pulver** und **1 Prise Chiliflocken oder mehr nach Geschmack** zum **Fleisch** in die Pfanne geben und alles weitere 2-3Min. braten, dabei gelegentlich umrühren. Nebenher die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.



### 3. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Dann mit der **1/2 des Brühgewürzes** in das kochende **Kokoswasser** rühren und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



### 6. Pfanne fertigstellen

Die **Zucchini** mit 5EL Wasser und **1 Prise Brühgewürz** in die Pfanne geben und abgedeckt 3-4Min. bei mittlerer Hitze garen. **Tipp:** Für etwas mehr **Sauce** einfach 2-3EL mehr Wasser hinzugeben. Die **Lauchzwiebel** schräg in breite Ringe schneiden. Die **Hähnchenpfanne** mit dem **Reis** anrichten, mit den **Lauchzwiebeln** und ggf. mehr **Chiliflocken** garnieren und servieren.