

Rezept

Hähnchenbrust mit AnanassaUCE

Ein Rezept von Hähnchenbrust mit AnanassaUCE, am 20.04.2024

Zutaten

1 kleine Ananas (etwa 700 g)	¼ Bund Koriandergrün
1 rote Chilischote	2 Frühlingszwiebeln
3 EL Limettensaft	2 EL Öl
1 TL Honig	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	600 g Hähnchenbrustfilet
2 ½ EL Kecap manis (süße Sojasauce)	1 ½ EL Fischsauce

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Ananas schälen, halbieren, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Den Koriander kalt abspülen, fein hacken. Die Chilischote waschen und mit den Kernen fein hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden.
2. Den Limettensaft mit 1 EL Öl, Honig, Salz, Pfeffer und Chili verrühren. Ananas, Koriander und Zwiebelringe untermischen, abschmecken.
3. Die Hähnchenbrustfilets kalt abspülen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Kecap manis mit Fischsauce verrühren, untermischen.
4. Den heißen Stein anheizen. Platte mit dem übrigen Öl einpinseln und die Hähnchenscheiben darauf etwa 2 Min. braten, dabei immer wieder durchrühren. Mit der AnanassaUCE essen.