Rezept

Hähnchenbrust mit Austernpilzen

Ein Rezept von Hähnchenbrust mit Austernpilzen, am 22.05.2025

Zutaten

400 g	Hähnchenbrustfilet
5 EL	Sojasauce
3	Knoblauchzehen
400 g	Austernpilze
2 EL	Öl
	Salz
	Zucker
4 EL	Speisestärke
1	Zwiebel
1	milde Chilischote
200 g	Cocktailtomaten
1/2 Bund	Basilikum
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In einem tiefen Teller mit der Speisestärke und 4 EL Sojasauce mischen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Die Austernpilze putzen und trocken abreiben, die Strünke abschneiden, die Köpfe in Streifen schneiden. Cocktailtomaten waschen und halbieren.

2. Das Öl in einer großen Pfanne oder im Wok erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Die Hähnchenstreifen hinzufügen und ca. 5 Min. mitbraten. Austernpilze, Cocktailtomaten und Chilischote dazugeben und weitere 5 Min. mitbraten.

3. Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Hähnchen-Pilz-Pfanne mit Salz, Pfeffer, Zucker und der restlichen Sojasauce abschmecken. Das Basilikum unterrühren.