Rezept

Pfannkuchen mit Mango-Huhn

Ein Rezept von Pfannkuchen mit Mango-Huhn, am 21.05.2025

Zutaten

200 g	Mehl
4	Eier (Größe M)
1	vollreife Mango
1 Stück	Ingwer (etwa 1 cm)
1	großes Bund Basilikum
200 ml	Gemüsefond
	Pfeffer
400 ml	Milch
	Salz
500 g	Hähnchenbrustfilet
250 g	Kirschtomaten
4 EL	Öl
1 EL	Balsamico bianco
200 g	Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Milch verrühren, Eier und 1 Prise Salz unterschlagen. Mango schälen und wie das Fleisch 1 cm groß würfeln. Ingwer schälen und fein reiben, Tomaten waschen und halbieren. Basilikumblätter von den Stängeln zupfen.

2. 2 EL Öl erhitzen, Hähnchen darin bei starker Hitze 2 Min. anbraten, herausnehmen. Ingwer und Mango kurz anbraten, Fond aufgießen und 4-5 Min. kochen lassen. Hähnchen und Tomaten dazugeben, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen, das Basilikum aufstreuen.

3. Backofen auf 80° einstellen. Füllung hineinstellen. Aus dem Teig nach und nach im übrigen Öl Pfannkuchen backen, warm halten. Mit dem Hähnchen und der Crème fraîche füllen.