

Rezept

Raclette-Curryhähnchen mit Aprikosen

Ein Rezept von Raclette-Curryhähnchen mit Aprikosen, am 28.06.2026

Zutaten

Für die Aprikosen

1/2 Bio-Zitrone
100 g getrocknete Aprikosen

2 Stängel Minze
1/2 TL Ahornsirup

Für das Fleisch

500 g Hähnchenbrustfilet
**1 kräftige
Prise** Chilipulver

2 TL Madras-Currypulver
Salz
2 Frühlingszwiebeln

Für das Topping

150 g Kirschtomaten

500 g Cheddar

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 745 kcal, 46 g F, 61 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schale fein abreiben, Saft auspressen. Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen fein schneiden. Aprikosen in dünne Streifen schneiden. Alles mit Ahornsirup vermischen.
2. Das Hähnchenbrustfilet in möglichst dünne Streifen schneiden und mit dem Currypulver und dem Chilipulver vermischen. Mit Salz würzen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und untermischen.
3. Die Kirschtomaten waschen und halbieren oder vierteln, den Cheddar auf der Küchenreibe grob raspeln.
4. Das Hähnchenfleisch und die Aprikosen locker mischen und jeweils ein wenig von der Mischung in die Pfännchen geben. Mit ein paar Tomaten belegen und mit etwas Cheddar bestreuen. Alles im heißen Gerät ca. 6 Min. erhitzen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.