



Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Ananas Hähnchen mit Erdnuss-Rosinen-Sauce

Ananas Hähnchen mit Erdnuss-Rosinen-Sauce

300 g Hähnchenbrustfilet

1 Dose Ananas, gewürfelt

200 ml Erdnuss-Rosine Sauce

1 Dose Lien Ying Kokosmilch fettreduziert

125 g Reis

Etwas ungesalzene Erdnüsse

Etwas Lien Ying Bio Kokosöl kaltgepresst

Ananas Hähnchen mit Erdnuss-Rosinen-Sauce

1.

Das Hähnchenfleisch in Streifen schneiden und in Öl scharf anbraten.

Danach die Kochsauce Erdnuss-Rosine und die Kokosmilch hinzufügen, gut verrühren und 5 min. mitköcheln lassen. Anschließend die abgetropften Ananas zugeben und weitere 10 min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Reis kochen und alles zusammen auf einen Teller geben, mit ein paar Erdnüssen bestreuen und servieren.