

# HÄHNCHEN (HÜHNERFLEISCH) MIT CASHEWKERNEN

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 350 g Hühnerbrust
- 1 Tasse Duftreis
- Je ½ gelbe, rote und grüne Paprikaschote
- 3 große (wahlweise 6 kleine) Champignons
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Stengel frischer Korinader
- 1 EL Cashewkerne
- 1 Tasse Instantbrühe
- 1 Knoblauchzehe
- Helle Sojasoße
- Sesamöl
- 8 Thai-Basilikum-Blätter
- ½ TL Honig
- Öl zum Anbraten

## FÜR DIE MARINADE

- 1 EL Sesam
- 1 Stück Ingwer (3 cm)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rote Chilischote
- 2 EL helle Sojasoße
- 1 TL rote Currypaste

## ZUBEREITUNG

1. Zunächst die Marinade vorbereiten: Ingwer und Knoblauchzehen klein hacken. Rote Chilischote in feine Streifen schneiden. Sesam kurz in der Pfanne anrösten. Zutaten mit Sojasoße und Currypaste verrühren. Hühnerbrust putzen und in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Das Fleisch in eine Schüssel geben, mit der Marinade vermengen und für zwei Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Duftreis kochen. Gemüse putzen. Paprikaschoten grob würfeln, große Champignons vierteln (kleine nur halbieren), Lauchzwiebeln schräg in etwa ½ cm breite Streifen schneiden. Knoblauch klein hacken. Koriander waschen und Blätter von den Stengeln zupfen.

3. Etwas Öl erhitzen und Cashewkerne mit gehacktem Knoblauch in einer Pfanne leicht goldgelb anbraten. Honig hinzugeben. Kurz umrühren, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Pfanne ausspülen und erneut Öl erhitzen. Thai-Basilikumblätter frittieren. Aus der Pfanne nehmen und ebenfalls erkalten lassen.

4. Das Fleisch mit der Marinade im Wok anbraten. Anschließend Paprika und Champignons dazugeben. Mit Brühe und Sojasoße ablöschen und 5 min köcheln lassen. Frühlingszwiebeln hinzugeben und kurz aufkochen.

5. Reis in Tassen geben, leicht andrücken, umdrehen und auf den Tellern verteilen. Korianderblätter über die Teller und den Reis streuen. Fertiges Wokgericht auf den Tellern neben dem Reis verteilen. Cashewkerne und Thai-Basilikumblätter darüber streuen. Fertig.