



Chicken Thai mit asiatischen Kräutern

🕒 30–40 Min   

Zubereitung

- 1 Karotten schälen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
- 2 Hühnerfilet in feine Streifen schneiden und mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer würzen.
- 3 Sesamöl im Wok erhitzen und die Hühnerstreifen darin scharf anbraten. Karotten und Brokkoli dazugeben und kurz mitrösten.
- 4 Mit der Hühnersuppe aufgießen und reduzieren lassen. Kokosmilch dazugeben, Asiatische Kräuter einrühren und erneut reduzieren lassen.
- 5 Abschließend Sojasprossen dazugeben und mit Meersalz und gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- 6 Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten, untermischen und genießen.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Hühnerfilet
2 EL	Sesamöl
1 Stk.	Karotte
150 g	Kleine Brokkolirosen
100 g	Sojasprossen
125 ml	Hühnersuppe
250 ml	Kokosmilch
40 g	Cashewkerne
1 EL	♦ Asiatische Kräuter
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer schwarz ganz

