



# Thai Chicken Salat

🕒 25–30 Min   

## Zubereitung

- 1 Ananas schälen und in Würfel schneiden. Chilischoten in feine Streifen schneiden. Sojasprossen mit Erbsenschoten kurz in der Pfanne anschwemmen, so dass sie noch knackig bleiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Nun die Sojasprossen und Erbsenschoten mit Chili und Ananas miteinander vermengen.
- 3 Für das Dressing Sojasauce, Zitronensaft und Kotányi Mango Kräuter fruchtig miteinander verrühren, und unter den Salat mischen.
- 4 Das Hühnerfaschierte gemeinsam mit Salz, Pfeffer, 1 EL Sojasauce, etwas Zitronensaft und 1 TL Spice up my Salad Mango Kräuter fruchtig zu Bällchen formen und in Kokosflocken wälzen.

**TIPP:** Schmeckt auch sehr gut mit Schweinefaschiertem!

- 5 Anschließend in heißem Pflanzenfett frittieren bis die Bällchen goldgelb sind. Vor dem Anrichten auf einem Küchenpapier abtupfen.

## Zutaten für 3 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

0.5 Stk.	Reife Ananas
2 Stk.	Kleine frische Chilischoten
200 g	Sojasprossen
100 g	Erbsenschoten
250 g	Hühnerfaschiertes
	Kokosflocken
4 EL	Sojasauce
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Sesamöl
2 EL	♦ Mango-Kräuter fruchtig

