KIKKOMAN

Sautiertes Hähnchen mit Sucrée

Gesamtzeit **35 Min.** **35 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.822 kJ / 435 kcal

Fett: **8,6 g** Eiweiß: **31,3 g**
Kohlenhydrate: **55,9 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

600 g	Hähnchenbrustfilet
3,5 EL	Kartoffelstärke
3 EL	Pflanzenöl
120 ml	Kikkoman Sauce für Reis - süß
40 g	Lauch
0,5 Bund	Schnittlauch
480 g	gegarter Basmatireis
1 Prise	Paprikapulver
	Chilifäden

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Hähnchenbrustfilet trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und rundherum mit Stärke bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchen darin rundherum goldbraun braten und überschüssiges Öl vorsichtig mit einem Küchentuch aus der Pfanne tupfen.

Schritt 2

Süße Sauce für Reis zugeben und Hähnchen damit glasieren.

Schritt 3

Lauch und Schnittlauch waschen, Lauch in dünne Streifen, Schnittlauch in Ringe schneiden.

Schritt 4

Den Reis auf dem Teller verteilen, Hähnchen mit Sauce darauf anrichten, mit Lauch und Schnittlauch garnieren und mit Paprikapulver und Chilifäden bestreut servieren.