

Glasiertes mongolisches Hähnchen mit Ingwer auf Sesam-Reis mit Karotten und Frühlingszwiebeln

High Protein 40 – 50 Minuten • 663 kcal • Tag 3 kochen

37



Hähnchengeschnetzeltes



Maisstärke



Sojasoße



Frühlingszwiebel



Knoblauchzehe



Sesamsamen



Sesamöl



Jasminreis



Hühnerbrühe



Karotte



Ingwer



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Zucker*, Wasser*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 kleiner Topf, 1 Gemüseschäler, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hähnchengeschnetzeltes	250 g	375 g	500 g
Maisstärke	8 g	12 g	16 g
Sojasoße 11 15)	50 ml	75 ml	100 ml
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	1	2	2
Knoblauchzehe ES	2	3	4
Sesamsamen 3)	10 g	20 g	20 g
Sesamöl 3)	10 ml	20 ml	20 ml
Jasminreis	150 g	225 g	300 g
Hühnerbrühe	4 g	6 g	8 g
Karotte DE	2	3	4
Ingwer	15 g**	22,5 g**	30 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 660 g)
Brennwert	420 kJ/100 kcal	2772 kJ/663 kcal
Fett	3,1 g	20,4 g
– davon ges. Fettsäuren	0,5 g	3,2 g
Kohlenhydrate	12,1 g	80,1 g
– davon Zucker	2,1 g	13,6 g
Eiweiß	6 g	39,9 g
Salz	0,78 g	5,14 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 3) Sesamsamen 11) Soja 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **MA:** Marokko **EG:** Ägypten



1 Reis kochen

Erhitze 300 ml [450 ml | 600 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

In einen kleinen Topf mit Deckel 300 ml [450 ml | 600 ml] heißes **Wasser*** füllen. 0,25 TL [0,5 TL | 0,5 TL] **Salz*** dazugeben und aufkochen lassen.

Reis zugeben und bei niedriger Hitze 10 Min. abgedeckt köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen und abgedeckt 10 Min. ziehen lassen.



2 Gemüse schneiden

Frühlingszwiebeln in 3 cm Stücke schneiden.

Karotten schälen und schräg in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Ingwer** schälen und sehr fein hacken.

Knoblauch fein hacken.



3 Hähnchen braten

In einer großen Schüssel **Hähnchengeschnetzeltes** mit der Hälfte der **Maisstärke** gut vermengen.

In einer großen Pfanne **Sesam** ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. rösten. Herausnehmen.

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Hähnchengeschnetzeltes** darin 3 – 5 Min. rundherum goldbraun anbraten. Herausnehmen und kurz beiseitestellen.

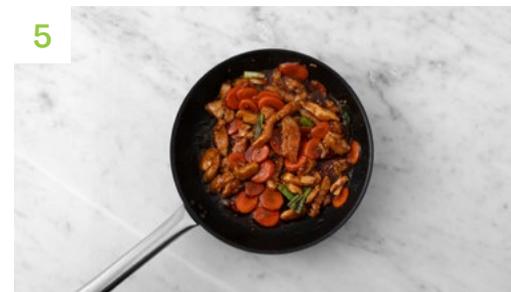


4 Gemüse braten

In derselben Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Karottenscheiben** darin 3 – 4 Min. braten.

Frühlingszwiebel, **Knoblauch** und **Ingwer** dazugeben und 1 – 2 Min. mitbraten. Mit 150 ml [225 ml | 300 ml] **Wasser*** ablöschen.

Sojasoße, **Sesamöl**, **Hühnerbrühe** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker*** hineingeben und 2 – 3 Min. köcheln lassen, bis die **Karotten** weich sind.



5 Fertigstellen

In einer kleinen Schüssel restliche **Maisstärke** mit 2 EL [3 EL | 4 EL] kaltem **Wasser*** glatt rühren. Angerührte **Maisstärke** in die **Soße** geben und 30 Sek. köcheln lassen, bis die **Soße** andickt.

Hähnchenfleisch hineingeben, durchrühren und kurz erhitzen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 Anrichten

Reis nach der Kochzeit mit einer Gabel etwas auflockern und die Hälfte des **Sesams** untermischen.

Reis und **Mongolian Chicken** auf Teller verteilen und mit restlichem **Sesam** toppen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

