



# Hähnchenbrust in scharfer Tomatensauce



Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Erdnusskerne, geröstet und gesalzen	5 EL
Zwiebeln, gelb	2 St.
Langkornreis	300 g
Salz	
Öl	2 EL
Chili, gemahlen	
Rosenpaprika	
Zimt	
Brauner Zucker	1 EL
Tomaten, gehackt	800 g
Hähnchenbrustfilets	600 g
Koriander, frisch	20 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, kleiner Topf mit Deckel, Küchenkrepp

1. Erdnüsse fein hacken. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf Reis mit ca. 700 ml Salzwasser bedeckt aufkochen und bei mittlerer Stufe ca. 10 Min. garen.
2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 2 Min. anbraten. Erdnüsse zugeben und mit Chili, Paprika, Zimt, Zucker und Salz würzen. Tomaten zugeben und köcheln.
3. Hähnchen waschen, trocken tupfen und würfeln. Hähnchen leicht salzen und in die Sauce geben. Etwa 10 Min. darin ziehen lassen.
4. Koriander waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. Sauce abschmecken und Hähnchen in scharfer Tomatensauce mit Reis und Koriander servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	745 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	44 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	25 g