



Limetten-Hähnchen auf Basmatireis

Zutaten

- 300 g Hähnchenbrustfilets
- 125 g Basmatireis
- 0,5 rote Chilischote(n)
- 1 Beutel MAGGI Fix für Zwiebel-Sahne Hähnchen
- 400 ml Kokosmilch
- 100 ml Wasser
- 1 TL Curry
- 1 Limette(n)

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
3. Basmatireis ungekocht in eine Auflaufform geben. Hähnchenbrustwürfel darauf verteilen.
4. Chilischote(n) waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden.
5. In einem Topf MAGGI Fix für Zwiebel-Sahne Hähnchen, Kokosmilch mit Wasser und Curry verrühren und zum Kochen bringen.
6. Limette(n) auspressen. Saft und Chiliwürfel zufügen, auf dem Reis und den Hähnchenbrustwürfeln verteilen. Im Backofen ca. 35 Min. garen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	40 g
Energie	302 kcal
Fett	2 g
Protein	28 g

🕒 50 Minuten

⊕ 3 Portionen