

Hähnchen Lyonnaise

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

2 Portionen

300 g	Hähnchenbrust	200 g	Bohnen
1 EL	Walnüsse	1/2 TL	Paprikapulver
1/2 TL	Preiselbeeren	1 Stück	Knoblauchzehe
100 ml	Kokosmilch		Olivenöl

Zubereitung

-
1. Das in Würfel geschnittene Fleisch in Olivenöl braten und mit Paprikapulver und Salz würzen.
 2. Dann die Preiselbeeren, Nüsse und die Kokosmilch hinzufügen.
 3. In einem Topf Bohnen blanchieren, mit Salz und gepresstem Knoblauch abschmecken und anschließend abtropfen lassen.
 4. Das Hähnchenfleisch zusammen mit den Bohnen und der Kokosmilchsauce servieren.