

Laksa-Risotto  
(für 4 Personen)

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets (à 180 g)  
6 El Teriyaki-Sauce  
100 g Zwiebeln  
100 g Lauch  
100 g Möhren  
4 El Olivenöl  
200 g Risotto-Reis  
200 ml Weißwein  
700 ml heiße Hühnerbrühe  
  
2 El Öl  
  
Salz  
Pfeffer  
4 El Laksa-Würzpaste  
4 Stiele Koriandergrün

Zubereitung

Hähnchenbrustfilets in Teriyaki-Sauce marinieren.

Zwiebeln, Möhren und Lauch fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse darin andünsten.

Risotto-Reis zugeben, kurz mitdünsten.

Mit Weißwein ablöschen, 300 ml heiße Hühnerbrühe zugießen. Ca. 25 Min. unter Rühren köcheln lassen, nach und nach weitere 400 ml heiße Brühe zugießen.

Fleisch abtropfen lassen, Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze kurz von allen Seiten darin anbraten. Auf ein Blech legen, im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 8-10 Min. garen.

Salzen, pfeffern und in dünne Scheiben schneiden. Laksa-Würzpaste unter den Risotto mischen, mit Fleisch und 2 Stielen Koriandergrün servieren.