



hr1-DOLCE VITA

Vera Int-Veen

Int-Veen-Döner mit Hähnchen in Erdnussoße

ZUTATEN

Für 2 Personen

Für die Füllung:

250 g Hähnchenbrust

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 daumendickes Stück Ingwerwurzel

Öl zum Braten

Saft von ½ Biozitrone

Pfeffer und Salz

Edelsüßes Paprikapulver

Mango Curry von Spicebar

200 ml Brühe

50 ml Weißwein

2 EL Erdnussbutter

Für die Paste:

2 EL Crème fraîche

1 TL Veras Zitronenmasala von Spicebar

1 kleiner Schuss Milch

Für die Salatfüllung:

100 g Rotkohl

100 g Eisbergsalat

2 Tomaten

Pfeffer und Salz

Essig und Olivenöl

Außerdem:

1 kleines Fladenbrot

Schnittlauchröllchen zum Garnieren



hr1-DOLCE VITA

ZUBEREITUNG

30 Minuten

Für die Füllung die Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und beides hacken.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Fleischstücke darin scharf anbraten. Zwiebelringe, Knoblauch, Ingwer und den Zitronensaft dazugeben. Dann ordentlich mit Pfeffer, Salz, Paprika- und Mango-Currypulver würzen. Mit der Brühe ablöschen und alles einkochen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, den Weißwein dazugeben. Die Hitze reduzieren und noch ein paar Minuten köcheln lassen. Zum Abschluss die Erdnussbutter in die Hähnchenpfanne geben. Gut durchmischen, so dass es keine Klümpchen mehr gibt.

Für die Paste Crème fraîche und Veras Zitronenmasala verrühren. Damit sie sämig wird, etwas Milch dazugeben.

Für die Salatfüllung Rotkohl, Eisbergsalat und Tomaten bei Bedarf waschen, putzen und in kleine Streifen bzw. Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Pfeffer, Salz, etwas Essig und Öl vermischen und kurz durchziehen lassen.

Das Fladenbrot im heißen Ofen mit Grillfunktion auf beiden Seiten anrösten, dann in der Mitte durchschneiden, so dass man zwei Brothälften hat. Den weichen Brotteig herausnehmen und die beiden Taschen des Fladenbrotes innen mit der Paste bestreichen. Dann abwechselnd das Fladenbrot mit Erdnusshähnchen und dem Salat befüllen. Mit Schnittlauchröllchen garnieren und genießen.