

Hähnchentopf mit frischer Ananas

3	Hähnchenbrustfilets
1	Zwiebel
2 Stangen	Lauch
<u>oder</u> 1 Pck. (200 – 250 g)	tiefgefrorenen Lauch
250 g	frische Champignons (oder tiefgefrorene)
½	frische Ananas
2 EL	Sojasoße
	Salz, Pfeffer, Curry, Curcuma

pro Person:

1 Tasse	Reis
---------	------

Hähnchenbrustfilets blättrig schneiden (in Fett) anbraten. Zwiebel klein schneiden und dazu geben. 2 Stangen Lauch in dünne Ringe schneiden und/oder 200 – 250 g tiefgefrorenen Lauch dazugeben, 10 Minuten abgedeckt mitkochen. In der Zwischenzeit Champignons putzen und in Scheiben schneiden (tiefgefrorene sind auch o.K.) und hinzufügen. Nun eine halbe Ananas schälen, in kleine Stücke schneiden, hinzufügen und kurz aufkochen. Mit Sojasoße, etwas Salz, Pfeffer, Curry und Curcuma abschmecken.

Als Beilage Reis nach Wahl und Packungsanleitung kochen.

Guten Appetit!