

Indischer Reissalat mit Poulet
REZEPT

Indischer Reissalat mit Poulet



ZUBEREITUNGS 15 Min
ZEIT
ZUTATEN 9 Stück
PORTION(EN) 4 x

Mit diesem Reisgericht nimmt Ben's Original™ Sie mit auf eine Reise. Die Kombination aus Reis, Poulet und Ananasscheiben macht Ihr Gericht zu einem wahren Genuss.

ZUTATEN

- 4 Beutel Ben's Original™ Express Reis Indisch (à 250 g)
- 800 g Pouletbrüstchen, in Streifen geschnitten
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- 4 kleine Dose Ananasscheiben, abgetropft, in Stücke geschnitten
- 8 EL gehackte Pistazien oder Mandeln
- 2 Zitronen, Saft
- 4 TL Honig
- 8 EL Öl

ZUBEREITUNG

1. Ben's Original™ Express Reis Indisch nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Poulet in Öl 4-5 Minuten braten, würzen. Mit Ananas und Pistazien unter den Reis heben.
3. Zitronensaft, Öl und Honig verrühren, unter den Reis mischen.

KATEGORIEN:

[Poulet](#), [Reispfanne](#), [Reisbowl](#), [30 - 45 MIN](#), [Proteinreich](#), [INDIAN](#), [Für jeden Tag](#), [Kochen mit Kindern](#), [Festlich](#)

WEITERE REZEPTE



Indischer Fisch-Reis

Zubereitungszeit

40 Min

Zutaten

10 Stück

Source URL: <https://ch.bensoriginal.com/rezepte/indischer-reissalat-mit-poulet>