

## Reissalat mit Hähnchenbrust, scharf

### Zutaten für 4 Portionen :

400 g Hähnchenbrustfilet,  
Salz,  
frisch gemahlener Pfeffer,  
Paprikapulver (edelsüß),  
2 EL Pflanzenöl,  
200 g Langkornreis,  
300 g Tomaten,  
300 g grüne Paprikaschoten,  
1 rote Peperoni,  
1 hartgekochtes Ei,  
50 g Zwiebeln,  
1 Knoblauchzehe,  
10 g frische Ingwerwurzel,  
6 EL Erdnussöl,



### Für die Marinade :

2 EL Weißweinessig,  
1 EL Limettensaft,  
Salz,  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,  
1 EL gehacktes Koriandergrün,

### Sonst :

einige Salatblätter zum Garnieren.

### Zubereitung :

Salz, Pfeffer und Paprikapulver mit etwas Öl vermischen und die Hähnchenbrüste damit einreiben. In dem restlichen Öl rundum 10 Minuten braten, bis die Hähnchenbrüste gebräunt und gar sind.

Den Reis in ausreichend Salzwasser 20 Minuten (Packungsangaben beachten) garen und kalt abschrecken. Die Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden, für 2 Minuten in kochendes Wasser legen, häuten, vierteln, Stielansatz und Samen entfernen und das Tomatenfruchtfleisch würfeln. Die Paprikaschoten waschen, abtrocknen und im Ganzen unter den Backofengrill legen, bis die Haut schwarz wird, und Blasen wirft. Die Schoten häuten, Stielansatz, Scheidewände und Samen entfernen und das Paprikafruchtfleisch würfeln. Die Peperonischote in Ringe schneiden, dabei die Samen entfernen. Das Ei 10 Minuten kochen, kalt abschrecken, pellen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Ingwer in feine Scheiben schneiden. 2 EL Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen ohne dass sie Farbe nehmen. Den Ingwer 1 bis 2 Minuten mit braten, alles abkühlen lassen. Für die Marinade den Essig, Limettensaft, Salz und Pfeffer so lange verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Das gewürfelte Ei, Koriandergrün und 4 EL Erdnussöl unterrühren.

Reis, Tomaten- und Paprikawürfel, Peperoni mit der Zwiebel- Knoblauch- Ingwermasse vermischen. Die Salatblätter zur Garnierung waschen, trocken schütteln und auf die Teller verteilen. Die Hähnchenbrüste in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf den Salatblättern anrichten. Den Reissalat darüber häufen, Die Marinade darüber träufeln und mit Korianderblättern garnieren.