

# [ Hähnchen in Knoblauch ]

## Zutaten

- ✦ 500 g Hühnerbrust
- ✦ 250-300 g roter Knoblauch
- ✦ 100 g Butter
- ✦ 50 ml Sojasauce
- ✦ Limettenabrieb



## Zubereitung

- 1\_ Schneide die Hühnerbrust in Würfel (2 x 2 cm), schäle den Knoblauch und halbiere die Zehen.
- 2\_ Erhitze die Grillplatte (Alternativ einen Wok oder eine Gusspfanne) und röste den Knoblauch ordentlich an.
- 3\_ Gib die Hühnerwürfen dazu, brate diese an und rühre ständig.
- 4\_ Nach ca, 10 minuti gib die Butter dazu und sobald diese geschmolzen ist, kommen die Sojasauce und er Limetenabrieb dazu.
- 5\_ Koche das Hähnchen noch für ca. 5 min auf schwacher Hitze.
- 6\_ Zum Servieren kannst du gegrillte Frühlingszwiebel reichen bzw. direkt im Wok auf den Tisch stellen.

## Rezeptinfo:

### Vorbereitung:

0 h 15 min

### Zubereitung:

Ca. 15 min

### Schwierigkeitsgrad:

Einfach

### Methode:

Direkt

