

## Patatas Bravas Hähnchen mit Wildreis Rösti

### Zutaten für 2 Personen

#### Für das Hähnchen

- 80 g Zwiebeln
- 15 g frischer Ingwer
- 1 EL Patatas Bravas Dip
- 2 EL sonnen getrocknete Tomaten Paste
- 2 EL Sonnenblumen Öl
- 4 EL Limettensaft (1 Limette)
- 2 Hähnchenbrustfilet

#### Für die Wildreisrösti

- 100 g Wildreis
- 150 ml Kokosmilch
- 250 ml Kokoswasser
- Salz
- 20 g Kokoschips
- 1 EL Mehl
- 1 Ei (Kl. M)
- Pfeffer
- 4 EL Sonnenblumen Öl

#### Gurkensalat:

- 1 Gurke
- Salz
- Zucker
- 2 Stiele Minze
- 4 EL Limettensaft
- 12 EL Kokosmilch
- 2 EL Joghurt
- 1 TL Chiliflocken

## **Zubereitung:**

- 1. Für die Gewürzpaste Zwiebel in grobe Würfel schneiden. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. 1 EL Patatas Bravas mit 1 EL lauwarmen Wasser verrühren. Dann Tomaten Paste, Zwiebel, Ingwer, Öl und Zitronensaft miteinander vermengen und einem Mixer eine Paste mixen. Hähnchenbrüste mit der Paste einreiben.**
- 2. Hähnchenbrüste auf ein Backpapier legen und bei vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25 – 30 Minuten backen.**
- 3. Inzwischen die Wildreismischung nach Packungsanweisung in leicht gesalzener Kokosmilch und Kokoswasser abgedeckt garen lassen. Gegarten Reis in einem Sieb gut ausdämpfen und abkühlen lassen.**
- 4. Für den Gurkensalat Gurke waschen, trocken tupfen und mit einem Sparschäler längs in dünne Streife schälen. Mit etwas Salz und Zucker bestreuen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Für das Dressing Minzblätter abzupfen und fein schneiden. Limettensaft, Kokosmilch, Joghurt, ½ TL Chiliflocken und Minze verrühren. Mit Salz abschmecken.**
- 5. Gurkenstreifen leicht ausdrücken und in einer Schüssel mit Dressing mischen. Mit Salz und Zucker abschmecken.**
- 6. Für die Rösti Kokoschips grob hacken. Gekochten Reis, Kokoschips, Mehl und Ei gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, 4 Rösti formen und diese darin bei mittlerer Hitze unter Wenden 4 – 6 Minuten braten.**
- 7. Hähnchen mit Gurkensalat und Rösti anrichten. Mit restlichen Chiliflocken bestreuen und servieren.**