

# Thai-Hähnchen Stir Fry nach Art Pad Kra Pao mit Basilikum, Buschbohnen und Chili-Erdnuss-Topping

High Protein | unter 650 Kalorien | 30 – 40 Minuten • 637 kcal • Tag 3 kochen

19



Basmatireis



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



rote Chilischote



Thai-Basilikum



Sojasoße



Ketjap Manis



Worcester Sauce



Erdnüsse



Buschbohnen



Hähnchengeschnetzeltes



Maisstärke



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

## Basizutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*, Zucker\*

## Kochutensilien

1 kleinen Topf mit Deckel, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 große Pfanne mit Deckel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Basmatireis	150 g	225 g	300 g
rote Zwiebel <b>DE</b>	1	2	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2	3	4
rote Chilischote <b>NL   ES   MA</b>	1	1	2
Thai-Basilikum	10 g	10 g	20 g
Sojasoße <b>11   15</b>	25 ml	50 ml	50 ml
Ketjap Manis <b>11   15</b>	18 ml	18 ml	36 ml
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Erdnüsse <b>1</b>	20 g	40 g	40 g
Buschbohnen	150 g	200 g	300 g
Hähnchengeschnetzeltes	250 g	375 g	500 g
Maisstärke	4 g	6 g	8 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 580 g)
Brennwert	458 kJ/110 kcal	2666 kJ/637 kcal
Fett	3,11 g	18,07 g
– davon ges. Fettsäuren	0,47 g	2,74 g
Kohlenhydrate	13,13 g	76,34 g
– davon Zucker	2,03 g	11,83 g
Eiweiß	7,03 g	40,86 g
Salz	0,534 g	3,104 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 1) Erdnüsse 11) Soja 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko



## Reis kochen

Erhitze 300 ml [450 ml | 600 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

In einen kleinen Topf 300 ml [450 ml | 600 ml] heißes **Wasser\*** füllen, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz\*** zufügen und einmal aufkochen lassen.

**Reis** hineinrühren und bei niedriger Hitze ca. 10 Min. abgedeckt köcheln lassen.

Dann Topf vom Herd nehmen und mindestens 10 Min. abgedeckt ziehen lassen.



## Bohnen kochen

In einer großen Pfanne mit Deckel 300 ml [450 ml | 600 ml] **Wasser** erhitzen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen.

Enden der grünen **Bohnen** abschneiden und **Bohnen** halbieren.

**Bohnen** in die Pfanne zu dem kochenden **Wasser** geben und abgedeckt 6 – 7 Min. bissfest garen. Nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen.



## In der Zwischenzeit

**Knoblauch** fein hacken.

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

**Chilischote** halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).

**Thai-Basilikum** in feine Streifen schneiden.



## Soße vorbereiten

In einem hohen Rührgefäß 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser\***, **Sojasoße**, **Ketjap Manis**, Worcester **Soße**, **Maisstärke**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker\*** und **Pfeffer\*** verrühren.



## Gemüse anbraten

In der großen Pfanne aus Schritt 2 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Hähnchengeschnetzeltes** darin 2 - 3 Min. anbraten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr glasig ist. Danach aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. In der Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. Die Hälfte des **Chili**, **Knoblauch**, **Zwiebeln** und grüne **Bohnen** darin 2 – 3 Min. anbraten. **Hähnchen** zurück in die Pfanne geben und den Pfanneninhalt mit der vorbereiteten **Soße** ablöschen. Drei Viertel des **Thai-Basilikums** in die Pfanne geben und alles zusammen 1 – 2 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** eindickt.



## Anrichten

**Reis** nach der Garzeit mit einer Gabel auflockern und auf tiefen Tellern verteilen.

**Pad Kra Pao** daneben anrichten und mit **Erdnüssen** toppen. Restliche **Chili** und **Thai-Basilikum** darüber verteilen und genießen.

**Guten Appetit!**

## Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

