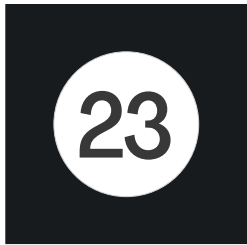




Chicken Teriyaki mit Sesam dazu Zucchini und Reis

High Protein **extra schnell** Kalorien im Blick 15 – 25 Minuten • 606 kcal • Tag 3 kochen



Basmatireis



Zucchini



Frühlingszwiebel



Knoblauchzehe



Teriyakisöe



Sojasaöe



Sesamsamen



Hähnchengeschnitzeltes

**GESTALTE DEIN PERFEKTES
WEIHNACHTSMENÜ**



ZUR AUSWAHL



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*, Honig*, Öl*, Weißweinessig*, Wasser*

Kochutensilien

1 Knoblauchpresse, 1 große Pfanne, 1 großer Topf mit Deckel und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Basmatireis	150 g	225 g	300 g
Zucchini DE NL ES MA	1	2	2
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Teriyakisoße 11 15)	100 ml	150 ml	200 ml
Sojasoße 11 15)	12,5 ml**	18,75 ml**	25 ml
Sesamsamen 3)	10 g	20 g	20 g
Hähnchengeschnetzeltes	250 g	375 g	500 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. 400 g)
Brennwert	629 kJ/150 kcal	2537 kJ/606 kcal
Fett	3,2 g	12,8 g
– davon ges. Fettsäuren	0,5 g	2,2 g
Kohlenhydrate	20,1 g	81 g
– davon Zucker	4,8 g	19,3 g
Eiweiß	9,9 g	39,8 g
Salz	1,07 g	4,3 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: 3) Sesamsamen 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 EG: Ägypten

1



2



3



Reis kochen

In einen großen Topf 1.000 ml [1.500 ml | 2.000 ml] heißes **Wasser*** füllen. **Reis** hineinrühren und leicht **salzen***. Einmal aufkochen und 10 Min. abgedeckt kochen, bis der **Reis** gar ist.

Wenn der **Reis** fertig ist, durch ein Sieb abgießen.

Zucchini längs halbieren und in 1 cm Halbmonde schneiden.

Weiß- und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

Hähnchen braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl** erhitzen.

Hähnchengeschnetzeltes, weiße **Frühlingszwiebelringe** und **Zucchini** darin 3 – 4 Min. rundherum scharf anbraten.

Knoblauch dazu pressen.

Sesam, **Teriyakisoße**, Hälfte der **Sojasoße**, 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Honig***, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig*** und **Pfeffer*** dazugeben. **Soße** 1 – 2 Min. eindicken lassen, bis das **Hähnchen** von innen nicht mehr rosa ist.

Stir-Fry Vollenden

Reis auf tiefe Teller verteilen.

Teriyaki-Hähnchen Stir-Fry darauf geben und mit grünen **Frühlingszwiebelringen** garnieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

