

# Eintopf mit Mango und Hühner-Pistazien-Spießen

**Für zwei Personen**

**Für den Eintopf:**

1 gelbe Paprika	1 rote Paprika	350 g Tomaten
2 kleine Zwiebeln	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Mango
1 Limette	15 g gesalzene Pistazien	$\frac{1}{2}$ Dose Kokosmilch
3 EL Olivenöl	Chili	Salz, Pfeffer

**Für das Fleisch:**

250 g Hühnerbrust	50 g gesalzene Pistazien	2 Eier
25 ml Milch	25 g Mehl	50 g Paniermehl
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

2 Zweige Petersilie	25 g gehackte Pistazien
---------------------	-------------------------

**Für den Eintopf:**

Zwiebeln und Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig braten. Tomaten und Paprika waschen, putzen und würfeln. Kurz anbraten und mit 250 ml Wasser aufgießen. Limette auspressen und Saft, Salz, Pfeffer und Chili dazu geben. Bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend von der Hitze nehmen.

Mango schälen, entkernen und würfeln. Mangowürfel und Pistazien in Topf geben, mit Kokosmilch auffüllen. Alles warm werden, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Fleisch:**

Hühnerfleisch waschen, mit Küchenpapier abtupfen, in dünne Streifen schneiden und wellenförmig auf Holzspieße stecken. Salzen und pfeffern. Pistazien grob hacken und auf einem tiefen Teller mit Paniermehl vermengen. Mehl und verquirlte Eier mit Milch auf je zwei weitere tiefe Teller geben.

Hühnerspieße erst im Mehl wälzen, dann durch das Eigemisch ziehen und anschließend mit dem Pistazien-Paniermehl panieren.

Rapsöl in beschichteter Pfanne erhitzen und Spieße rundherum knusprig anbraten. Nach dem Braten auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Stiel zupfen. Gericht mit Petersilienblättern und Pistazien garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Steinkraus am 15. August 2018