

Reis-Salat mit Limetten-Hähnchen und Cashews

Zutaten: Für 4 Personen

200 g Basmatireis	200 g Hähnchenbrust	Salz
30 g Butter	1 reife Mango (500 g)	$\frac{1}{2}$ frische Ananas (500 g)
2 Tomaten	$\frac{1}{2}$ Tasse Hühnerbrühe	1 kleine Peperoni
2 EL feines Pflanzenöl	2 EL Weinessig	1 EL Limettensaft
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer	10 schwarze Oliven
Cashewkerne		

Den Reis in Salzwasser kochen, durch ein Sieb abgießen und kalt abspülen. Die Hähnchenbrust salzen, in dünne Scheiben schneiden und in heißen Butter ganz kurz anbraten.

Die Mango schälen, vom Stein lösen und würfeln. Die Ananas ebenfalls schälen, den Strunk entfernen und würfeln. Die Tomaten halbieren, Haut und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.

Für die Sauce, die Brühe mit der entkernten und in Streifen geschnittenen Peperoni bis zur Hälfte einkochen. Erkalten lassen und mit den übrigen Zutaten zu einer Salatsauce rühren. Den Salat damit anmachen und zum Schluss die Oliven zufügen.

Cashewkerne in einer Pfanne vorsichtig ohne Fett anrösten und auf dem Salat verteilen.

Christian Henze am 15. März 2019