

## Erdnuss Hähnchen



### Zutaten:

- 600 g Geflügelfleisch
- 2 Möhren
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 EL Rapsöl (oder Erdnussöl)
- 400 ml [Kokosmilch](#)
- 3 EL Sojasauce
- 3 EL Erdnussbutter
- 2 EL Erdnüsse (geröstet)

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 15 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 30 Minuten

### Erdnuss Hähnchen selber machen - so gehts:

1. Schneide das Geflügelfleisch in mundgerechte Würfel.
2. Schäle die Möhren und schneide sie in Scheiben.
3. Wasche die Lauchzwiebel und schneide sie in Ringe.
4. Erhitze das Erdnussöl und brate das Fleisch und die Möhrenscheiben darin an.
5. Gib die Lauchzwiebelringe dazu und brate sie für 1-2 Minuten mit.
6. Bestreue alles mit Salz und Pfeffer.
7. Gieße die Kokosmilch an und füge die Sojasauce zu.
8. Rühre die Erdnussbutter ein und lasse alles 5 Minuten köcheln.
9. Bestreue das Erdnusshähnchen zum Schluss mit gerösteten Erdnüssen.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

