

# Gerösteter Brokkoli mit roten Zwiebeln, Erdnüssen & geschmorten Zitronen in Yakitori-Sauce

**Zutaten für 2 Personen** | 4 Hähnchen-Innenbrust-Filets • 300g Brokkoli • 2 rote Zwiebeln • 1 kleine Bio-Zitrone • 1 Bund Frühlingszwiebeln • 1-2 cm Ingwer • 1 kleine rote Chili-Schote • 1 Knoblauchzehe • 3 EL gesalzene Erdnüsse • ½ Bund Koriander • 2 Zweige Minze 4 EL Yakitori-Sauce • 2 EL Chili-Sauce • Meersalz • schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

- Brokkoli in Röschen zerteilen. Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
- Zitrone heiß waschen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden.
- Knoblauch und Ingwer schälen, Chili der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Alles in sehr feine Würfel schneiden.
- Koriander und Minze waschen und trocken schütteln. Kräuter grob hacken.
- Brokkoli in einer sehr heißen Pfanne mit wenig Öl scharf anbraten.
- Nach 3-4 Minuten das restliche Gemüse (bis auf die Kräuter) dazu geben und für weitere 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze mitgaren.
- Erdnüsse und Kräuter dazu geben und mit der Yakitori-Sauce abschmecken. Nach eigenem Gusto mit Salz und Pfeffer würzen.
- Hähnchenbrust in wenig Öl goldbraun und knusprig braten, Chilisauce dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Gemüse auf zwei Teller verteilen und Hähnchen darauf anrichten. Mit frischen Kräutern und Zitronenscheiben garnieren.