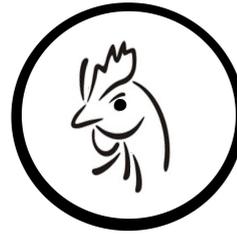


Huhn mit Kumquat



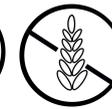
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Gericht
mit Huhn



Gluten
frei



Laktose
frei



Eintopf

600g Poulet Brust

Das Poulet kurz abwaschen, abtupfen und in Würfel schneiden.

12 Kumquats

2EL Olivenöl

Räucherpaprika, Salz und Pfeffer

Die Kumquats in Ringe schneiden und von den Kernen befreien. Die Poulet-Würfel mit Räucherpaprika Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Olivenöl in einem Wok kurz auf grosser Hitze anbraten.

3dl Orangensaft

2dl Aperol

Die Kumquat Ringe dazu geben und mit dem Orangensaft und Aperol ablöschen. Bei mittlere Hitze ca. 15 Minuten einköcheln lassen.

Zusammen mit Pasta oder Reis als Eintopf geniessen

