

## Rezept für

### Putenbrust mit Teriyakisauce, Pak Choi und Kokosreis

#### Zutaten für 4 Personen

- 1 rote Zwiebel
- 10 g frischer Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 400 – 500 g Pak Choi
- 20 g frischer Koriander
- 600 g Putenbrustfilet
- 300 g Basmatireis
- 1 Dose Kokosmilch
- 8 EL Sojasauce
- 2 TL Honig
- 2 EL Öl
- Salz
- Pfeffer



#### Zubereitung – 40 Minuten

1. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Pak Choi waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Koriander waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Putenbrust waschen, trocken tupfen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden.
2. In einem Topf Reis mit etwa 500 ml Wasser und 1 Dose Kokosmilch zum Kochen bringen und auf niedriger Stufe ca. 12 Min. garen.
3. Inzwischen in einer Schüssel Sojasauce, Honig, Knoblauch und Ingwer zu einer Teriyakisauce verrühren. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Putenwürfel und Zwiebel darin ca. 3–4 Min. anbraten. Pak Choi zugeben und weitere ca. 2 Min. braten. Mit Teriyakisauce ablöschen und ca. 2 Min. einkochen lassen.
4. Kokosmilchreis mit einer Gabel auflockern und mit Salz würzen. Putenbrust mit Pak Choi mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Koriander garniert servieren.