

REZEPT

Honey Lemon Chicken






Zubereitungszeit: **40 Minuten**

Für **4 Personen**

415 Kalorien

Zutaten

- Hühnchen
 -  700 g Hühnchenbrust
 - 20 ml Sojasauce
 - 1 TL Paprika
 - 1 TL Knoblauchpulver
 - $\frac{1}{3}$ Zitrone (Saft)
 - 2 TL Honig
- Reis
 - 480 g Gekochter Reis (160 g roh)
 -  1 Rote Zwiebel
 -  1 Paprika
 - 15 ml Sojasoße
 - 1 TL Honig
 - $\frac{1}{3}$ Zitrone (Saft)

Zubereitung

1. **Vorbereitung**
Hühnchen in 2x2cm Würfel schneiden.
Zwiebel und Paprika in Streifen schneiden.
2. **Hühnchen**
Marinieren und goldbraun anbraten. Herd ausschalten und Honig hinzufügen und verrühren. Gebratenes Hühnchen beiseite stellen.
3. **Soße zubereiten**
In derselben Pfanne Zwiebel und Paprika 5 Min. anbraten. Reis, Sojasauce, Honig, Zitronensaft hinzufügen und verrühren.
4. **Fertigstellen**
Hühnchen in die Pfanne geben und weitere 2 Min. kochen.