

# Hähnchenbrust mit Sesam-Chili-Salz



## Zutaten:

für 2 Personen

- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 EL Öl, neutral schmeckend
- 200 ml Kokosmilch
- 300 g Tiefkühl-Spinat grob gehackt od. Blattspinat
- 1 Tasse Basmatireis
- Salz
- 2 Hähnchenbrustfilets (á ca. 180g)
- Sesam-Chili-Salz siehe unten

## Zubereitung:

Zwiebel fein würfeln, Knoblauch klein schneiden und in Öl leicht anrösten. Mit der Kokosmilch angießen und den gefrorenen Spinat dazugeben. Köcheln lassen, bis der Spinat aufgetaut ist. Salzen nach Geschmack.

Reis nach Packungsangabe garen. In der Regel ist eine Tasse (á ca. 150 ml) ausreichend.

Hähnchenbrust in Scheiben schneiden, auf Spieße stecken und eine Seite mit der Salzmischung bestreuen. Zunächst von der ungewürzten Seite braten, dann kurz umdrehen und leicht bräunen lassen.

Nur noch auf Tellern anrichten, fertig.

Guten Appetit! 😊

## Sesam-Chili-Salz



Diese Salzmischung passt hervorragend zu **Kartoffeln** aber auch zu **Seefischen** wie z.B. **Dorado** oder **Schellfisch** aber auch zu **Huhn** oder **Pute**.

- 1 EL ungeschälte Sesamsaat
- 1 geh. EL Fleur de sel
- 1/2 TL Chiliflocken

Ob es die Mischung zu kaufen gibt, kann ich nicht sagen, aber sie ist schnell selbst zusammengemixt.

**So gehts:**

Sesamsaat in der Pfanne ohne Fett rösten. Fleur de sel und Chiliflocken fein mahlen oder im Mörser zerstoßen.

Vorsichtig würzen, sonst wird es schnell salzlastig. Die Mischung ist salzig scharf und wird etwas exotisch durch den gerösteten Sesam.