

POULET AUF WOLKE SIEBEN



2 Personen
Zubereitungszeit ca. 10 Minuten

ZUTATEN

1 cm Ingwer
1 Stängel Zitronengras
2,5 dl Geflügelbouillon

200 g Süsskartoffeln
2 Kaffirlimittenblätter
2 Pouletbrüstli (ca. 300 g)
0,25 TL Salz
wenig Pfeffer

2 Bundzwiebeln
60 g Karotten geraffelt



ZUBEREITUNG

Ingwer und Zitronengras fein reiben, mit Bouillon aufkochen.



Süsskartoffeln in Scheiben hobeln, Limettenblätter in feine Streifen schneiden, Poulet würzen, alles in die Bouillon geben, zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 8 Min. köcheln.



Bundzwiebeln schneiden, mit den Rüebl in die Pfanne geben, mischen, ca. 1 Min. ziehen lassen.

Tipp:

Fein gehackte Chili mit dem Poulet begeben.

(Quelle: www.bossi.ch)