

RACLETTE MIT MANGO UND KOKOSMILCH-HÜHNCHEN



20 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

1 Packung(en)	Petrella Peppasweet (á 125 g)
150 g	Mango, fein gewürfelt
300 g	Hähnchenbrust, gewürfelt
1 TL	Limettensaft
50 ml	Kokosmilch
etwas	Salz und Pfeffer
100 g	Reis, gegart (z. B. Basmati)
100 g	rote Paprika, fein gewürfelt
100 g	junger Gouda, gerieben
20 g	Kokoschips
1 EL	Petersilie, gehackt

Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



RACLETTE MIT MANGO UND KOKOSMILCH-HÜHNCHEN



20 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Petrella Peppasweet mit den Mangowürfeln zu einem Dip verrühren.
2. Hähnchenbrustwürfel mit Limettensaft und Kokosmilch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
3. Dann mit dem gegarten Reis und den Paprikawürfeln mischen und auf die Raclette Pfännchen verteilen.
4. In dem heißen Raclettegrill ca. 6 Minuten backen, dann mit Käse bestreuen und noch weitere 4-5 Minuten überbacken, bis die Oberfläche gebräunt ist. Mit Kokoschips und Petersilie bestreuen und mit dem Petrella-Mango-Dip servieren.