

## POULETWÜRFEL

**Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.**

**Marinieren: ca. 2 Std.**

- 2 Esslöffel kaltgepresstes Sesamöl
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und 1 Teelöffel Saft
- 1 Teelöffel flüssiger Honig (z.B. Lavendel von Fine Food)
- 1 Esslöffel Ingwer, fein gehackt
- 2 Pouletbrüstli (je ca. 160g), in ca. 2½ cm grossen Würfeln

---

- 2 Esslöffel Mandelstifte, grob gehackt
- 2 Esslöffel ungesalzene, geschälte Pistazien, grob gehackt
- 1 Esslöffel Sesamöl
- ½ Teelöffel Salz
- 6 Datteln, in Würfel



**1** Öl und alle Zutaten bis und mit Ingwer verrühren, Pouletwürfel begeben, mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. marinieren.

**2** Mandeln und Pistazien in einer Bratpfanne rösten, herausnehmen. Öl in derselben Pfanne erhitzen. Pouletwürfel begeben, rundum ca. 4 Min. knusprig braten, salzen. Datteln und Nüsse begeben, mischen, anrichten (siehe Tipp).

### **BRAT-TIPP Miele**

Tepan Yaki heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Nüsse rösten, beiseite stellen. Pouletwürfel mit Öl braten. Die Nüsse mit den Datteln unter die Pouletwürfel mischen. Weitere Infos und Tipps unter [www.miele.ch](http://www.miele.ch)