

Chicken Cocos

Zutaten

200 g Putenbrustfilet
200 g passierte Tomaten
Salz
Pfeffer
Ordentlich Chili
1 Msp Zimt
½ TL Honig
40 g Kokosraspel
1 EL Öl

Zubereitung

Das Fleisch in fingerdicke Stücke schneiden und salzen. Die Kokosraspeln in einem tiefen Teller mit Pfeffer mischen und das Fleisch hineindrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze ca. 6-7 Minuten braten, die „übrigen“ Kokosraspeln werden dabei mit geröstet.

Die passierten Tomaten in einem großen aufkochen lassen und mit den Gewürzen und dem Honig scharf und pikant abschmecken. Bei schwacher Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.

Danach das Fleisch hinzugeben und noch ein paar Minuten köcheln lassen bis alles heiß und durch ist.