

Hähnchenbrustfilet in Joghurtsauce mit Orange und Feigen

Zutaten:

600 g Hähnchenbrustfilet in Streifen geschnitten
2 EL Sonnenblumenöl
4 - 5 getrocknete Feigen
150 ml Orangensaft
2 EL Cointreau
200 ml griechischen Joghurt (Schafsmilch)
Pfeffer und Salz

Die Fleischstückchen salzen und in heißem Öl rundherum anbraten.

Bei den Feigen den harten Stielansatz entfernen und die Feigen in Streifen schneiden

Das Fleisch pfeffern und die Feigenstreifen zugeben. Durchmischen und den Orangensaft und den Cointreau zugießen.

Köcheln lassen, bis der Saft dickflüssiger wird (siehe Video)

Die Pfanne vom Herd nehmen und den Joghurt einrühren. Gut vermischen.

Mit Reis oder Baguette und evtl. Salat servieren