

## Chinesische Hähnchenwürfel



### Zutaten:

500g Hähnchenbrustfilet  
1 EL Olivenöl  
2 EL Sojasauce  
2 TL Honig  
1 EL Ketchup  
1 TL Limonensaft  
1 EL Chillisauce  
1/2 Chillischote  
Peffer  
Salz

Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden. Öl und Sojasauce und Honig in eine Schüssel geben. Ketchup, Limonensaft und Chillisauce hinzufügen und gut verrühren. Chillischote in feine Ringe schneiden und dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen, Hähnchenwürfel dazugeben und mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Auf einem Backblech ca 20-25 Minuten bei 225 Grad backen, dazu Reis servieren.