



## **DAS SOJAHÄHNCHEN -**

*5 Min. vorbereiten, 1 Tag ruhen,  
10 Min. kochen - unendlich lecker.*

### **Marinade:**

- 500 g Hähnchen
- 250 g Rote Zwiebeln
- 2-4 EL Sojasauce
- 1-2 EL Olivenöl (*Verhältnis 2:1*)
  - Zwiebeln grob schneiden
  - Hähnchen in große Stücke schneiden
  - Sojasauce und Olivenöl dazu, umrühren
    - im Kühlschrank 1 Tag marinieren
  - Pfanne ohne Öl erhitzen
- Sojahähnchen dazu und nach persönlichem Wunsch braten
- in der Zeit Gemüse garen oder sonstige Beilagen zubereiten

***Viel Spaß beim Nachkochen.***