



Karamellisiertes Hähnchenfilet

auf Erdnuss-Nudeln mit Brokkoli



ca. 20min



3-4 Personen

Udon-Nudeln eignen sich nicht nur klassisch für Suppen, sondern machen sich auch ganz hervorragend in leckeren Pfannengerichten. Die cremige Erdnusssauce mit Sesam passt bestens zum knackigen Brokkoli und dem zarten Hähnchenfleisch, das dank einer wohlschmeckenden Karamellschicht aus süßer und salziger Sojasauce besonders aromatisch und würzig ist. Probier es aus!

- 1 Stück Ingwer
- 2 Stangensellerie ⁹
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Päckchen Erdnussbutter ⁵
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 100ml Ketjap Manis ⁶
- 300g Udon-Nudeln ¹
- 2 Packungen
Hähnchenbrustfilet
- 2 Brokkoli
- 1 Päckchen Sesam ¹¹

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Zitruspresse
- Sieb

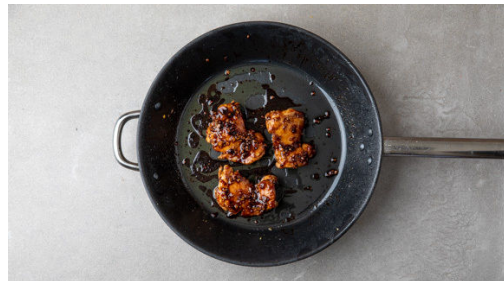
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 806kcal, Fett 27.8g,
Kohlenhydrate 79.4g, Eiweiß 52.2g



Den **Ingwer** schälen und fein würfeln. Den **Sellerie** längs halbieren und schräg in feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Erdnussbutter**, das **Sesamöl**, **1 EL Limettensaft**, die **Sojasauce** und **1 EL Ketjap Manis** mit 1 EL Pflanzenöl verrühren.



Die Temperatur reduzieren und das **restliche Ketjap Manis** über das **Fleisch** gießen und weitere 3-5Min. braten, bis das **Fleisch** appetitlich karamellisiert ist. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. Ca. **1 Tasse Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.



Den **Brokkoli** in 2-3cm große Röschen schneiden. Den **restlichen Ingwer** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl erhitzen, dann den **Brokkoli** und 4-6EL Wasser dazugeben und abgedeckt bei mittlerer Hitze 3-4Min. dämpfen. Anschließend ohne Deckel köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist.



Das **Fleisch** trocken tupfen, in **jeweils 3-4 gleich große Stücke** schneiden und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben. Die **1/2 des Ingwers** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten. Das **Fleisch** dazugeben und bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. anbraten.



Die **Nudeln**, die **Erdnussauce** und die **1/2 des Sesams** in die Pfanne geben, alles gut vermengen und ca. 1Min. erwärmen. Ggf. etwas **Nudelwasser** hinzugeben, bis die **Nudeln** rundum gleichmäßig mit **Sauce** bedeckt sind. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden, auf den **Nudeln** anrichten und mit dem **Sellerie**, den **Lauchzwiebeln** und dem **restlichen Sesam** garniert servieren.