



Hähnchen-Nudelpfanne mit Gemüse

und thailändischem Basilikumpesto



ca. 20min



2 Personen

Du magst die asiatische Küche? Und du liebst Pesto? Dann haben wir hier genau das richtige Rezept für dich! Mit duftendem Thai-Basilikum, gerösteten Erdnüssen, würziger Sojasauce und feinem Sesamöl schmeckt dieses Pesto nämlich nicht nur wunderbar, es passt auch perfekt zur schnellen Nudelpfanne mit goldbraun gebratenen Hähnchenstücken, frischer Paprika und leckerem Lauch.

- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 rote Paprika
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 20g Thai-Basilikum
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹
- 25ml Sojasauce ^{1,6}

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- 2 mittelgroße Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 880kcal, Fett 29.3g,
Kohlenhydrate 103.7g, Eiweiß 49.0g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen.



3/4 der Nudeln in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tip:** Wer mag, kann auch mehr **Nudeln** verwenden.



Die **Paprika** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Lauch** dazugeben und 2-3Min. mitbraten.



Die **Thai-Basilikumblätter** abzupfen und ca. **2/3 der Blätter** mit dem **Knoblauch**, der **1/2 der Erdnüsse**, dem **Sesamöl** und **1 EL Sojasauce** in einem hohen Gefäß zu einem glatten **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das **Fleisch** trocken tupfen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und in einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. anbraten, bis das **Fleisch** gar ist. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und abgedeckt warm halten.



Die **Nudeln** mit dem **Gemüse** und dem **Pesto** vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** hinzufügen, bis alles gut vermischt ist und die **Sauce** schön cremig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf Teller verteilen. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden, auf den **Nudeln** anrichten und mit den **restlichen Erdnüssen** und dem **übrigen Thai-Basilikum** garniert servieren.