



Gebratene Hähnchenbrust auf Glasnudeln

mit knackigem Salat und Sesamdressing



ca. 25min



2 Personen

Selbst eingefleischte Salat-Skeptiker werden heute auf ihre Kosten kommen, denn unserer Schöpfung aus leckeren Glasnudeln, knackigem Gemüse und in Sojasauce gebratenem Hähnchen fehlt es gewiss nicht an Substanz. Für das geschmackliche Aha sorgen Koriander, Minze, Thai-Basilikum und feurige Chili, die du wie immer nach Geschmack dosieren kannst. Abgerundet wird das Salat-Spektakel mit einem nussigen Tahinidressing. Extraklasse!

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Karotte
- 1 Minigurke
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 30g Thai-Basilikum, Koriander & Minze
- 1 rote Thai-Chilischote
- 25g Tahini ¹¹
- 1 Päckchen schwarzer Sesam ¹¹

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 658kcal, Fett 26.3g,
Kohlenhydrate 63.0g, Eiweiß 39.3g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufkochen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** 3-5Min. gar ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Um die Weiterverarbeitung zu erleichtern, ggf. die **Nudeln** mit einer sauberen Schere 1-2 Mal durchschneiden.



Die **Limettenschale** abreiben und die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Die **Minzeblätter** abzupfen und mit den **übrigen Kräutern samt Stängeln** fein schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



Die **Karotte** ggf. schälen und quer in 3 Stücke, dann in etwa streichholzdicke Stifte schneiden. Die **Gurke** ebenfalls in streichholzdicke Stifte schneiden. Den **Romanasalat** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.



Das **Tahini** mit dem **Knoblauch**, der **Limettenschale**, dem **Limettensaft** und 2EL Wasser zu einem cremigen **Dressing** verrühren. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und ggf. mehr Wasser hinzufügen. **Tipp:** Das **übrige Tahini** z. B. für das nächste Hummus oder einen Brotaufstrich verwenden.



Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal halbieren, mit 1 Prise Pfeffer würzen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. anbraten, bis es goldbraun und gar ist. In der letzten Minute die **1/2 der Sojasauce** hinzufügen und das **Fleisch** darin wenden, sodass es vollständig von **Sojasauce** bedeckt ist.



Die **Karotten**, die **Gurken**, den **Romanasalat**, die **Kräuter** und die **Nudeln** mit dem **Dressing** und der **restlichen Sojasauce** vermengen. Den **Salat** auf Teller verteilen, das **Fleisch** in Tranchen schneiden und auf dem **Salat** anrichten. Mit den **Chilistreifen** und dem **Sesam** garniert servieren, die **Limettenspalten** dazu reichen.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**