



Thailändische Hähnchenstreifen

mit Reisnudeln in gelber Currysauce



20-30min



3-4 Personen

Die in der ostasiatischen Küche beliebten Nudeln aus Reismehl eignen sich für Suppen, Pfannengerichte oder als Beilage für dieses würzige Gericht! Die zarten Hähnchenstreifen werden in gelber Currysauce mariniert, dazu köcheln frische Champignons und knackige Kaiserschoten in der leicht scharfen Sauce - wer es milder mag, nimmt nur die Hälfte der Currysauce.

Was du von uns bekommst

- weiße Champignons
- Reisbandnudeln
- gelbe Curripaste
- Hähnchenbrustfilet
- Zwiebel
- Geflügelbrühwürfel 9
- Kaiserschoten

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Pfanne
- Messbecher
- Kochtopf
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 775kcal, Fett 30.8g, Kohlenhydrate 79.5g, Eiweiß 41.1g



1. Hähnchen marinieren

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Reisbandnudeln** aufsetzen. Die **Hähnchenbrust** in dünne Streifen schneiden und mit 2EL Pflanzenöl und der Hälfte der **Curripaste** vermengen.



4. Nudeln kochen

Sobald das Wasser kocht, 3/4 der **Nudeln** hinzugeben, und 3-5Min. köcheln lassen bis sie bissfest sind. Abgießen und kalt abschrecken.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in Streifen schneiden.



5. Hähnchen anbraten

In einer großen Pfanne die **Hähnchenstreifen** mit ca. 2EL Pflanzenöl für ca. 1-2Min. anbraten. Dann die **Schoten**, **Zwiebeln** und **Pilze** hinzufügen und weitere ca. 1-2Min. mitbraten.



3. Gemüse schneiden

Die **Kaiserschoten** links und rechts vom Strunk befreien. Die **Champignons** mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste von evtl. Schmutz befreien und viertel, je nach Größe der Pilze ggf. achteln.



6. Curry fertigstellen

Mit der **Kokosmilch** und 100ml Wasser ablöschen und den **Brühwürfel** einbröseln, nach Geschmack die restliche **Curripaste** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf niedriger Hitze ca. 5-6Min. einköcheln lassen und mit **Nudeln** servieren.