



Hähnchen-Gemüse-Pfanne

auf Zitronengras-Kokos-Nudeln



ca. 25min



3-4 Personen

Du hast Lust auf eine Aromabombe im Expresstempo? Dann bist du hier genau richtig: Fruchtige Limette und Zitronengras, duftiger Ingwer und nussige geröstete Kokosflocken, süßlich-würziges Ketjap Manis – ja, das bringst du hier alles unter! In den Genuss dieser Aromatherapie kommen saftiges Hähnchen und wärmende Udon-Nudeln sowie mit Pak Choi und Tatsoi sogar zweierlei Sorten Asia-Kohl. Dazu Chilischärfe nach Geschmack, fertig!

Was du von uns bekommst

- 300g Udon-Nudeln ¹
- 60g Kokosflocken ³
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Stücke Ingwer
- 1 Zitronengrasstange
- 1 rote Thai-Chilischote
- 2 Pak Choi
- 200g Blattspinat
- 2 unbehandelte Limetten
- 100ml Ketjap Manis ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp

Aus dem übrigen Zitronengras kann ein köstlicher Tee bereitet werden!

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (2), Sulphite (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 684kcal, Fett 21.5g, Kohlenhydrate 77.7g, Eiweiß 43.2g



1. Kokosflocken rösten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Kokosflocken** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten, zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren. Das **Fleisch** trocken tupfen und in 1-2cm große Stücke schneiden.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze unter gelegentlichem Rühren 2-3Min. braten, bis es fast gar ist. Mit 1-2 kräftigen Prisen Salz würzen.



2. Ingwerpaste zubereiten

Den **Ingwer samt Schale** grob würfeln. Das **untere Drittel des Zitronengrases** fein würfeln. Die **Chilischote** längs halbieren und fein würfeln. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Den **Ingwer**, das **gewürfelte Zitronengras**, **2/3 der Kokosflocken** und **Chili nach Geschmack** mit 5-6EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer groben **Paste** pürieren.



5. Gemüse mitgaren

Die **Ingwerpaste** in die Pfanne geben und 1-2Min. mitbraten. Den **Pak Choi** und den **Tatsoi** unterheben und 2-3Min. garen. Die **Schale 1 Limette** abreiben, dann **beide Limetten** halbieren und auspressen.



3. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den **Pak Choi** vom Strunk befreien, längs halbieren und in 1-2cm große Stücke schneiden.



6. Gericht verfeinern

Die **Nudeln** mit in die Pfanne geben. Das **Ketjap Manis** mit **1EL Limettenschale** und dem **Limettensaft** verrühren, über die **Nudeln** gießen und alles gut vermengen, dabei nach Bedarf etwas **Kochwasser** dazugeben. Die **Hähnchen-Gemüse-Pfanne** mit Salz abschmecken und mit den **restlichen Kokosflocken** garniert servieren.