



Würzige „Hähnchen“-Nudelpfanne

mit Gemüse und gerösteten Erdnüssen



ca. 25min



3-4 Personen

Heute gibt es einen köstlichen Klassiker aus der asiatischen Küche: Die gebratenen Mie-Nudeln mit den leckeren veganen Hähnchenschnitzeln von Heura, geraspelten Karotten und feinen Paprikastreifen sind ruckzuck auf dem Tisch und einfach immer wieder gut. Sie werden mit leckerem Sesamöl beträufelt und mit knackigen Erdnüssen garniert – ein Genuss für Klein und Groß!

- 500g breite Mie-Nudeln ¹
- 2 Paprika
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Pck. vegane Hähnchenschnitzel ⁴
- 50ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ³
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ²

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 846kcal, Fett 28.5g,
Kohlenhydrate 106.9g, Eiweiß 34.5g



1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden.



4. „Hähnchen“ anbraten

Die **veganen Hähnchenschnitzel** und die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten. Mit je ½TL Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



2. Karotten reiben

Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln.



5. Nudeln braten

Die **Nudeln** in der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. braten. Die **Karotten**, die **Schnetzel** und die **Paprika** untermengen und alles 3-4Min. mitbraten. Dann mit der **Sojasauce nach Geschmack** ablöschen und die **Lauchzwiebeln** unterheben.



3. Nudeln kochen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



6. Anrichten und servieren

Die „Hähnchen“-Nudelpfanne auf Teller verteilen, mit dem **Sesamöl** beträufeln und mit den **Erdnüssen** garniert servieren.