



Schnelle Hähnchen-Nudelpfanne

mit Gemüse und gerösteten Erdnüssen

 20-30min  2 Personen

Heute gibt es einen köstlichen Klassiker aus der asiatischen Küche: Die gebratenen Mie-Nudeln mit zartem Hähnchenbrustfilet, geraspelten Karotten und feinen Paprikastreifen sind ruck, zuck 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!

Was du von uns bekommst

- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 rote Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Karotte
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Sojasauce ^{1,6}
- 1 Packung Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- große Pfanne oder Wok
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 867.0kcal, Fett 23.9g, Eiweiß 52.1g, Kohlenhydrate 108.2g



1. Paprika schneiden

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



4. Fleisch schneiden

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in lange, ca. 1cm breite Streifen schneiden.



2. Karotte reiben

Die **Karotte** schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln.



5. Fleisch anbraten

Die **Hähnchen**- und die **Paprikastreifen** in einer großen Pfanne oder in einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



3. Nudeln kochen

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



6. Nudeln anbraten

Die **Nudeln** mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. in der Pfanne anbraten. Die **Karotten**, das **Fleisch** und die **Paprika** untermengen und alles 3-4Min. mitbraten. Mit der **1/2 der Sojasauce oder mehr nach Geschmack** ablöschen und die **Lauchzwiebeln** unterheben. Die **Hähnchen-Nudelpfanne** mit den **Erdnüssen** garnieren und mit dem **Sesamöl** beträufelt servieren.