



Indonesisches Sambal-Bio-Hähnchen

mit Vermicelli-Gemüse und Erdnusssauce



ca. 25min



2 Personen

Unser Gericht des Tages hat einfach alles, was man sich als geneigter Hühnchen-Fan und Liebhaber der indonesischen Küche wünschen kann: Zartes Fleisch, pikant mariniert in Sambal Badjak, wird serviert auf einer Farbexplosion aus feinen Glasnudeln, leckerem Gemüse und einer herrlichen selbst gemachten Erdnusssauce, die es geschmacklich echt in sich hat! Das ist fix auf dem Teller und noch schneller verputzt!

Was du von uns bekommst

- 100g Vermicelli-Glasnudeln
- 1 Pck. Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 30g Sambal Badjak
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Pck. Erdnussbutter¹
- 25ml Tamari-Sojasauce²
- 1 grüne Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen¹
- 250g Bami-/Nasi-Gemüsemix

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Honig oder Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- 2 kleine Töpfe
- große Pfanne
- Messbecher
- Zitruspresse
- Sieb

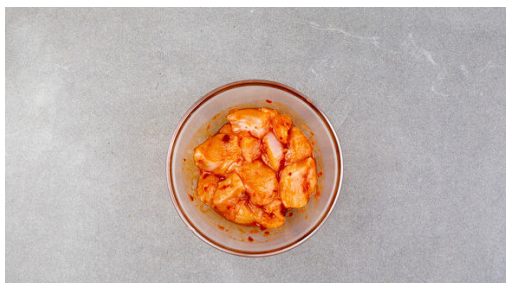
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Erdnüsse (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 737kcal, Fett 31.9g, Kohlenhydrate 70.5g, Eiweiß 41.8g



1. Fleisch würzen

In einem kleinen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufkochen. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit der **½ des Sambal Badjak**, 1 Prise Salz sowie 1EL Pflanzenöl vermengen und dann beiseitestellen.



2. Nudeln garen

Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben, den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** 3-5Min. gar ziehen lassen. Mit einer Tasse etwas **Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** 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.



3. Sauce zubereiten

Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Erdnussbutter** mit **1EL Sojasauce**, dem **restlichen Sambal Badjak**, dem **Limettensaft**, 1EL Honig oder Zucker sowie 100ml Wasser in einem kleinen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. kochen, bis die **Sauce** cremig ist. Evtl. etwas **Nudelwasser** hinzufügen, falls die **Sauce** zu dickflüssig ist.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze 6-7Min. braten, bis es gar ist. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und abgedeckt warm halten.



5. Zutaten schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **weißen Teil der Lauchzwiebel** fein würfeln, den **grünen Teil** in dünne Ringe schneiden. Die **Erdnüsse** grob hacken.



6. Gemüse braten

Die **weißen Lauchzwiebeln** in der Pfanne bei starker Hitze ca. 30Sek. scharf anbraten. Den **Gemüsemix**, die **Paprika** und 1 Prise Salz zugeben und 2-3Min. mitbraten. Dann die **Nudeln** und die **Sauce** untermengen, dabei ggf. etwas **Nudelwasser** zufügen. Das **Hähnchen** auf dem **Vermicelli-Gemüse** anrichten, mit den **Erdnüssen** und den **übrigen Lauchzwiebeln** garniert servieren.