



Hoisin-Hähnchen mit Gemüse

in einer Asia-Nudelpfanne



ca. 20min



2 Personen

Nun mal Butter bei die Fische: Wir bei Dinnerly sind ziemlich nudelvernarrt. Der eine oder die andere wird vielleicht schon gemerkt haben, dass neben italienischer Pasta auch Asianudeln einen besonderen Platz in unserem Herzen haben. So kommt es, dass wir heute genau die servieren - Mie-Nudeln, um genau zu sein. Und zwar mit saftigem Hähnchenfleisch, reichlich Gemüse und leckerer Hoisinsauce, die dem Gaumen schmeichelt.

Was du von uns bekommst

- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Tomate
- 250g Hähnchenstreifen asiatische Art ^{1,3}
- 250g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 50ml Hoisinsauce ^{1,2,3}
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 696kcal, Fett 22.1g, Kohlenhydrate 96.0g, Eiweiß 29.1g



1. Nudeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. $\frac{3}{4}$ **der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



4. Nudeln untermengen

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Nudeln** in die Pfanne geben und untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und je nach gewünschter Konsistenz ggf. esslöffelweise mehr Wasser zugeben.



2. Fleisch & Tomaten braten

Die **Tomate** grob würfeln, dabei den Strunk entfernen. Die **Tomaten** und das **Fleisch** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. anbraten, bis das **Fleisch** beginnt zu bräunen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Nudelpfanne** mit den **Lauchzwiebelringen** bestreuen und mit dem **Sesamöl** beträufelt servieren.



3. Gemüse & Sauce zufügen

Den **Gemüsemix** in die Pfanne geben, auf mittlere Hitze reduzieren und unter häufigem Rühren 4-5Min. weiterbraten. Die **Hoisinsauce** mit 1EL Essig und 100ml Wasser zugeben und gleichmäßig unterrühren.



6. Würzwunder

Was man mit ein bisschen Hähnchen, Gemüse und Nudeln so alles erreichen kann ... Unser heutiges Gericht ist das beste Beispiel dafür, dass es einfach nur auf die richtige Würze ankommt. Apropos Würze: Wer davon gern noch mehr hätte, holt einfach 1-2 Knoblauchzehen aus dem Vorratsschrank, würfelt sie fein und brät sie zusammen mit dem Fleisch an.