



## Indonesisches Sambal-„Hähnchen“

mit Vermicelli-Gemüse und Erdnussssauce



ca. 25min



4 Portionen

Unser Gericht des Tages hat einfach alles, was man sich als Liebhaber der indonesischen Küche wünschen kann: Saftige vegane „Hähnchen“-Schnetzel von Heura, pikant mariniert in Sambal Badjak, werden serviert auf einer Farbexplosion aus feinen Glasnudeln, leckerem Gemüse und einer herrlichen selbst gemachten Erdnussssauce, die es geschmacklich echt in sich hat! Das ist fix auf dem Teller und noch schneller verputzt!

## Was du von uns bekommst

- 200g Vermicelli-Glasnudeln
- 2 Pck. vegane Hähnchenschnetzel<sup>2</sup>
- 30g Sambal Badjak
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Pck. Erdnussbutter<sup>1</sup>
- 25ml Tamari-Sojasauce<sup>2</sup>
- 2 grüne Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen<sup>1</sup>
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf
- 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 668kcal, Fett 29.1g, Kohlenhydrate 69.7g, Eiweiß 25.2g



### 1. „Hähnchen“ würzen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** aufkochen. Das **vegane Hähnchen** mit der **½ des Sambal Badjak**, 1 kräftigen Prise Salz sowie 2EL Pflanzenöl vermengen und 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 sauberer Schere 1-2 Mal durchschneiden.



### 3. Sauce zubereiten

Die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **Erdnussbutter** mit der **Sojasauce**, dem **restlichen Sambal Badjak**, dem **Limettensaft**, 1½EL Zucker sowie 150ml 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. „Hähnchen“ braten

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



### 5. Zutaten schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** 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.