



Thailändisches Huhn

mit Woknudeln in gelber Currysauce



20-30min



2 Personen

Auf nach Thailand! Ob gelb, rot oder grün: In jedem Thai-Haushalt gehören köstlich-cremige Currys zum Standardrepertoire. Kein Wunder, denn ein leckeres Curry wie unsere heutige Variante überzeugt dank zartem Hähnchen, aromatisch-milder gelber Currypaste und viel frischem Gemüse nicht nur geschmacklich, sondern ist auch noch flott zubereitet. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 250g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung gelbe Currypaste
- 1 Zwiebel
- 1 Packung grüne Bohnen
- 1 Packung Champignons
- 250ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 954kcal, Fett 35.2g, Kohlenhydrate 117.9g, Eiweiß 46.4g



1. Fleisch würzen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 1cm dünne Streifen schneiden und mit 1EL Pflanzenöl und der **Currypaste** vermengen.



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen.



3. Gemüse vorbereiten

Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Enden der **Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** quer halbieren.



4. Fleisch und Gemüse braten

Das **Fleisch** in einer großen Pfanne bei starker Hitze 1-2Min. scharf anbraten. Die **Zwiebeln**, die **Pilze** und die **Bohnen** dazugeben und 1-2Min. mitbraten.



5. Nudeln kochen

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



6. Curry fertigstellen

Das **Fleisch** und das **Gemüse** mit der **Kokosmilch** und 50ml Wasser ablöschen und die **1/2 des Brühgewürzes** unterrühren. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken und bei niedriger Hitze 5-6Min. sanft köcheln lassen. Mit den **Nudeln** anrichten und servieren.