



Thailändisches Huhn

mit Woknudeln in gelber Currysauce



20-30min



3-4 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!

- 500g breite Mie-Nudeln ¹
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung gelbe Currypaste
- 1 Zwiebel
- 1 Packung grüne Bohnen
- 1 Packung Champignons
- 500ml Kokosmilch
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- großer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Energie 887kcal, Fett 33.1g,
Kohlenhydrate 107.4g, Eiweiß 43.6g



1. Fleisch würzen

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



2. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In einem großen 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 achtern. 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 100ml Wasser ablöschen und das **Brühgewürz** unterrühren. Das **Curry** mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze 5–6Min. sanft köcheln lassen. Mit den **Nudeln** anrichten und servieren.