



## Schnelle Hähnchen-Nudelpfanne

mit Gemüse und gerösteten Erdnüssen

20-30min 2 Personen

Heute gibt es einen köstlichen Klassiker aus der asiatischen Küche: Die gebratenen Mie-Nudeln mit zartem Hähnchenbrustfilet, geraspelten Karotten und feinen Paprikastreifen sind ruck, zuck auf dem Tisch und einfach immer wieder gut. Sie werden mit leckerem Sesamöl beträufelt und mit knackigen Erdnüssen garniert - ein Genuss für Klein und Groß!

## Was du von uns bekommst

- 250g breite Mie-Nudeln <sup>1</sup>
- 1 rote Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Karotte
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Packung Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Päckchen Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl <sup>11</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 854kcal, Fett 24.4g, Kohlenhydrate 105.8g, Eiweiß 49.5g



**1. Paprika schneiden**



**4. Fleisch schneiden**

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in lange, ca. 1cm breite Streifen schneiden.



**2. Karotte reiben**



**5. Fleisch anbraten**

Die **Hähnchen-** und die **Paprikastreifen** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



**3. Nudeln kochen**



**6. Nudeln anbraten**

Die **Nudeln** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten. Die **Karotten**, das **Fleisch** und die **Paprika** untermengen und alles 3-4Min. mitbraten. Mit der **1/2 der Sojasauce oder mehr nach Geschmack** ablöschen und die **Lauchzwiebeln** unterheben. Die **Hähnchen-Nudelpfanne** mit den **Erdüssen** garnieren und mit dem **Sesamöl** beträufelt servieren.