



Pochiertes Ingwer-Hähnchen

auf Reismudeln mit Koriander-Erdnuss-Sauce



20-30min



2 Personen

Der Name verrät es ja eigentlich schon, aber wusstest du, dass Erdnüsse unter der Erde wachsen? Andererseits sind sie aber gar keine Nüsse, sondern eher mit Erbsen verwandt. Ob nun Nuss oder Hülsenfrüchtchen - wir lieben die kleinen Dinger jedenfalls so sehr, dass sie in diesem Gericht gleich zweimal zum Einsatz kommen: im asiatisch inspirierten Korianderpesto und als Garnitur für das duftig pochierte Hähnchen! Guten Appetit!

- 150g Reisbandnudeln
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zucchini
- 1 Stange Lauch
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 Päckchen Sojasauce ^{1,6}
- 10g frischer Koriander
- 2 Päckchen Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

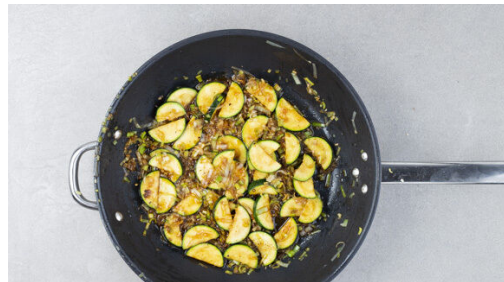
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Energie 767kcal, Fett 27.4g,
Kohlenhydrate 84.9g, Eiweiß 43.5g



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Nudeln** in das kochende Wasser geben und gut umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die **Nudeln** ohne Hitzezufuhr ca. 8Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken.



Den **Lauch** mit der **Zucchini**, 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz in einer großen Pfanne bei starker Hitze ca. 4Min. anbraten. Die **Sriracha-Sauce** mit der **Sojasauce**, dem **Knoblauch** und 1/2TL Zucker verrühren, mit dem **Gemüse** in der Pfanne vermengen und das **Gemüse** noch 1–2Min. fertig garen.



In einem kleinen Topf 250ml gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder reiben. Die **Zucchini** längs halbieren und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden, **1 Handvoll Lauch** für die **Sauce** getrennt beiseitelegen.

Den **Koriander** grob schneiden und mit dem **Lauch für die Sauce**, dem **restlichen Ingwer**, der **1/2 der Erdnüsse**, 1EL Pflanzenöl, 1EL Essig, 4EL Wasser und 2 Prisen Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer glatt pürieren.



Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und horizontal in **2 gleich große Stücke** schneiden. Mit der **1/2 des Ingwers** in das kochende Wasser geben und in 6–8Min. gar kochen. **1 Tasse Kochwasser** abschöpfen, das **Fleisch** abgießen und warm halten.



Die **Nudeln** zum **Gemüse** in die Pfanne geben und kurz erwärmen, ggf. etwas **Kochwasser** zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Fleisch** in sehr dünne Scheiben schneiden und auf den **Nudeln** und dem **Gemüse** anrichten. Mit der **Sauce** und den **restlichen Erdnüssen** garniert servieren.