



## Gemüse-Nudel-Pfanne mit Hähnchen

und thailändischem Basilikumpesto



ca. 25min



2 Personen

Magst du die asiatische Küche? Liebst du Pesto? Dann haben wir hier genau das richtige Rezept für dich! Mit duftendem Thai-Basilikum, gerösteten Erdnüssen, würziger Sojasauce und feinem Sesamöl schmeckt dieses Pesto nämlich nicht nur wunderbar, sondern passt auch perfekt zur schnellen Nudelpfanne mit goldbraun gebratenen Hähnchenstücken, frischer Paprika und leckeren Champignons.

- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 grüne Peperoni
- 250g breite Mie-Nudeln <sup>1</sup>
- 1 Packung gewürfeltes Hähnchen
- 20g frisches Thai-Basilikum
- 1 Packung Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 1 Päckchen geröstetes Sesamöl <sup>11</sup>
- 1 Packung Sojasauce <sup>1,6</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

- mittelgroßer Topf
- 2 mittelgroße Pfannen
- Sieb
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Falls Kinder mitessen, die Peperoni einfach weglassen und ggf. nur die eigene Portion mit Peperoni garnieren.

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

Energie 959kcal, Fett 33.7g,  
Kohlenhydrate 109.8g, Eiweiß 55.0g



Die **Paprika** halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen. Ca. **1/3 der Peperoni** in feine Ringe schneiden, die **restliche Peperoni** längs halbieren und entkernen.



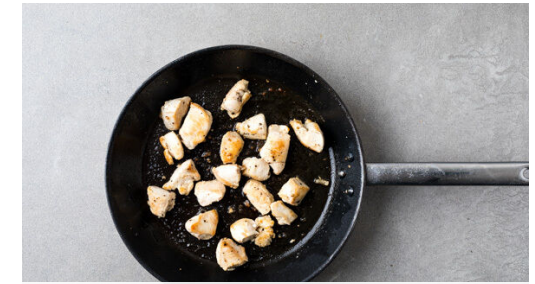
**3/4 der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in 3-5Min. bissfest kochen. Mit einer Tasse etwas **Nudelwasser** abschöpfen, dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und wieder in den Topf geben. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Nudeln** verwenden.



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Pilze** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3–4Min. anbraten, bis die **Pilze** leicht bräunen. Die **Paprika** hinzugeben und ca. 2Min. mitbraten, dann die **Zwiebeln** zugeben und ebenfalls unter gelegentlichem Rühren ca. 2Min. mitbraten.



Die **Thai-Basilikumblätter** abzupfen und ca. **2/3 der Blätter** mit dem **Knoblauch**, den **Peperonihälften**, der **1/2 der Erdnüsse**, dem **Sesamöl**, **1EL Sojasauce**, 1 Prise Salz und 1/2TL Pfeffer mit einem Stabmixer in einem hohen Gefäß glatt pürieren.



Nebenher das **Fleisch** trocken tupfen und in einer zweiten mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, dabei nicht rühren. Erst danach das **Fleisch** wenden und dann weitere 2-3Min. ohne Rühren braten. So bekommt das **Fleisch** eine schöne goldbraune Farbe. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter weiterem Rühren noch 1-2Min. braten, dann warm halten.



Das **Gemüse** und das **Pesto** unter die **Nudeln** mengen. Dabei nach Bedarf etwas **Nudelwasser** hinzufügen, bis alles gut vermischt ist und die **Sauce** schön cremig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf Teller verteilen. Das **Fleisch** auf den **Nudeln** anrichten, mit den **restlichen Erdnüssen, übrigem Thai-Basilikum** und den **Peperoniringen** garnieren und servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**