



Karamellisiertes Hähnchenfilet

auf Erdnuss-Nudeln mit Brokkoli



ca. 20min



3-4 Personen

Die Nudeln eignen sich nicht nur klassisch für Suppen, sondern machen sich auch ganz hervorragend in leckeren Pfannengerichten. Die cremige Erdnusssoße mit Sesam passt bestens zum knackigen Brokkoli und dem zarten Hähnchenfleisch, das dank einer wohlgeschmeckenden Karamellschicht aus süßer und salziger Sojasauce besonders aromatisch und würzig ist. Probier es aus!

Was du von uns bekommst

- 1 Stück Ingwer
- 2 Stangensellerie⁹
- 1 Lauchzwiebel
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Päckchen Erdnussbutter (Pindakaas)⁵
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl¹¹
- 1 Packung Sojasauce^{1,6}
- 2 Packungen Ketjap Manis⁶
- 300g Somen-Nudeln¹
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 2 Packungen Brokkoli
- 1 Päckchen Sesam¹¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- große Pfanne mit Deckel
- Zitronenpresse
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 759kcal, Fett 27.3g, Kohlenhydrate 80.1g, Eiweiß 48.2g



1. Gemüse schneiden

Den **Ingwer** schälen und fein würfeln. Den **Sellerie** längs halbieren und schräg in feine Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Limette** halbieren und auspressen. Die **Erdnussbutter**, das **Sesamöl, 1EL** **Limettensaft**, die **Sojasauce** und **1EL Ketjap Manis** mit 1EL Pflanzenöl verrühren.



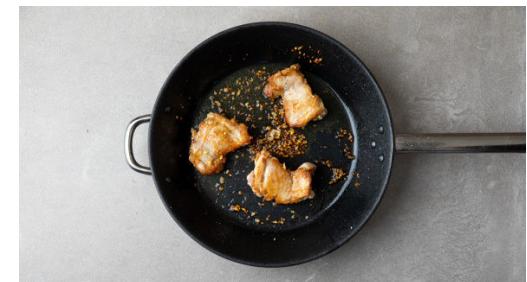
2. Nudeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die **Nudeln** in den Topf geben und in ca. 3Min. bissfest kochen. Ca. **1 Tasse Nudelwasser** abschöpfen, dann die **Nudeln** in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.



4. Fleisch glasieren

Die Temperatur reduzieren und das **restliche Ketjap Manis** über das **Fleisch** gießen und weitere 3-5Min. braten, bis das **Hähnchen** appetitlich karamellisiert ist. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abgedeckt ruhen lassen.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, in **jeweils 3-4 gleich große Stücke** schneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben. Die **1/2 des Ingwers** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 30Sek. anbraten. Das **Fleisch** dazugeben und bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 3-4Min. anbraten.



5. Brokkoli braten

Den **Brokkoli** in 2-3cm große Röschen schneiden. Den **restlichen Ingwer** in derselben Pfanne mit 1EL Pflanzenöl erhitzen, dann den **Brokkoli** und 4-6EL Wasser dazugeben und abgedeckt bei mittlerer Hitze 3-4Min. dämpfen. Anschließend ohne Deckel köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist.