



Hähnchen-Gemüse-Pfanne

auf Zitronengras-Kokos-Nudeln



ca. 25min



2 Personen

Du hast Lust auf eine Aromabombe im Express tempo? Dann bist du hier genau richtig: Fruchtige Limette und Zitronengras, duftiger Ingwer und nussige geröstete Kokosflocken, süßlich-würziges Ketajp Manis – ja, das bringst du hier alles unter! In den Genuss dieser Aromatherapie kommen saftiges Hähnchen und wärmende Udon-Nudeln sowie mit Pak Choi und Tatsoi sogar zweierlei Sorten Asia-Kohl. Dazu Chilischärfe nach Geschmack, fertig!

Was du von uns bekommst

- 300g Udon-Nudeln 1
- 2 Packungen Kokosflocken 12
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Stück Ingwer
- 1 Zitronengrasstange
- 1 rote Thai-Chilischote
- 1 Pak Choi
- 1 Packung Tatsoi
- 1 Packung Ketjap Manis 6
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Packung Ketjap Manis 6

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroße Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp

Aus dem übrigen Zitronengras kann ein köstlicher Tee bereitet werden!

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 706kcal, Fett 22.7g, Kohlenhydrate 80.0g, Eiweiß 43.9g



1. Kokosflocken rösten

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **1/2 der Nudeln** zum Kochen bringen. Die **Kokosflocken** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten, zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren. Das **Fleisch** trocken tupfen und in 1-2cm große Würfel schneiden.



4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze unter gelegentlichem Rühren 2-3Min. braten, bis es fast gar ist. Mit 1 kräftigen Prise Salz würzen.



2. Ingwerpaste zubereiten

Den **Ingwer samt Schale** grob würfeln. Das **untere Drittel des Zitronengrases** fein würfeln. Die **Chilischote** längs halbieren und fein würfeln. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Den **Ingwer**, das **gewürfelte Zitronengras, 2/3 der Kokosflocken** und **Chili nach Geschmack** mit 3-4EL Wasser in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer groben **Paste** pürieren.



5. Gemüse mitgaren

Die **Ingwerpaste** mit in die Pfanne geben und 1-2Min. mitbraten. Den **Pak Choi** und den **Tatsoi** unterheben und 2-3Min. mitgaren. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen.



3. Nudeln kochen

Die **1/2 der Nudeln** in das kochende Wasser geben und in ca. 4Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen, dabei ca. **1 Tasse Kochwasser** auffangen, die **Nudeln** kalt abschrecken und abtropfen lassen. **Tipp:** Wer großen Hunger hat, kann auch mehr **Nudeln** verwenden. Den **Pak Choi** vom Strunk befreien, längs halbieren und in 1-2cm große Stücke schneiden.



6. Gericht verfeinern

Die **Nudeln** mit in die Pfanne geben. Das **Ketjap Manis** mit der **Limettenschale** und dem **Limettensaft** verrühren, über die **Nudeln** gießen und alles gut vermengen, je nach gewünschter Textur ggf. etwas **Kochwasser** dazugeben. Die **Hähnchen-Gemüse-Pfanne** mit Salz abschmecken und mit den **restlichen Kokosflocken** garniert servieren.