

Asia-Hähnchenpfanne

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Hähnchenfilet
- 250 g Mie Nudeln
- 4 Möhren
- Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette
- 1 TL Sambal Oleg
- 6 EL Sojasauce
- 1 TL Honig
- 5 EL geröstete Erdnüsse
- 2 TL Tomatenmark
- Pfeffer, Salz, Paprika und Koriander
- 2 EL Öl

Zubereitung:

Die Nudeln mit kochendem Wasser übergießen und 4 Minuten ziehen lassen. Dann das Wasser abgießen und die Nudeln abtropfen lassen.

Die Möhren schälen und in kleine Streifen schneiden. Die Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Den Saft der Limette auspressen.

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Pfeffer, Salz, Paprika und Koriander würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch knusprig anbraten. Die Hitze etwas reduzieren und die Lauchzwiebeln und die Möhren zugeben und etwa 5 Minuten mitbraten. Dann die Sojasauce, den Honig, das Tomatenmark und den Limettensaft zugeben und gut durchrühren, eventuell etwas Wasser zugeben. Nun werden noch die Nudeln zugefügt. Zum Schluss gibt man die Erdnüsse mit in die Pfanne.

Anstatt der Nudeln kann man das Gericht auch mit Reis servieren. Dieser wird nach Packungsangabe gekocht und kommt natürlich nicht mit in die Pfanne.

Guten Appetit