

Rezept

Asia-Nudeln mit Huhn

Ein Rezept von Asia-Nudeln mit Huhn, am 11.12.2024

Zutaten

200 g asiatische Instant-Nudeln	250 g Hähnchenbrustfilet
1 Stück frischer Ingwer (etwa 1 cm)	1 EL Öl
100 g TK-Lauchringe	1/8 l Asia-Fond (aus dem Glas, ersatzweise Geflügelbrühe)
1 EL süße ChilisaUCE	1 EL Sojasauce
Salz	Basilikumblättchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Für die Nudeln im Wasserkocher etwa 2 l Wasser zum Kochen bringen. Dann in einen Topf schütten, die Nudeln einlegen und zugedeckt 4 Min. ziehen lassen.

2. Schon während das Wasser heiß wird, Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in dünne Streifen oder kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein hacken.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Ingwer darin bei mittlerer Hitze anbraten. Fleisch dazugeben und kurz mitbraten. Fond aufgießen, zugedeckt 2-3 Min. garen, bis der Lauch bissfest ist.

4. Das Hähnchen mit ChilisaUCE, Sojasauce und Salz würzen. Nudeln mit einer Gabel auflockern, abgießen und auf Teller verteilen. Das Fleisch darauf geben und mit dem Basilikum garnieren.