

Rezept

Bavette mit Wok-Gemüse und Huhn

Ein Rezept von Bavette mit Wok-Gemüse und Huhn, am 29.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Stängel Zitronengras | 1 Knoblauchzehe |
| 1 lange grüne Chilischote | 1 Hähnchenbrustfilet (ca. 80 g) |
| 200 g Bavette (Kochzeit 8 Min.) | 300 g TK-Asia-Wok-Gemüse |
| 450 ml Hühnerbrühe | 150 ml Kokosmilch |
| Salz | 2 EL Thai-Fischsauce |
| 1 Handvoll Thai-Basilikumblätter (nach Belieben) | Saft von ½ Limette |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Das Zitronengras waschen und längs halbieren. Die Stängelhälften etwas anquetschen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Das Hähnchenbrustfilet waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Die Nudeln in eine Pfanne mit hohem Rand oder einen weiten Topf geben. Zitronengras, Knoblauch, Chilischote, Hähnchen und das gefrorene Gemüse hinzufügen. Die Brühe, die Kokosmilch, ¼ TL Salz und die Fischsauce dazugeben. Zugedeckt bei starker Hitze zum Kochen bringen.
3. Dann die Nudeln offen bei mittlerer bis starker Hitze 10 - 12 Min. kochen lassen. Dabei ab und zu umrühren, je mehr Flüssigkeit verkocht ist, desto öfter. Die Nudeln probieren. Sind sie nicht durch, bei Bedarf noch 3 - 5 EL Wasser hinzufügen und kurz weiterköcheln lassen.
4. Das Zitronengras aus den Nudeln entfernen. Nach Belieben das Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Nudeln mit Limettensaft abschmecken, mit Thai-Basilikum bestreuen und sofort servieren.