

Rezept

Hähnchen-Limetten-Ramen

Ein Rezept von Hähnchen-Limetten-Ramen, am 28.06.2026

Zutaten

800 ml Hühnerfond	1 Frühlingszwiebel
300 g Mini-Pak-Choi	1 Bio-Limette
60 g eingelegte Bambussprossen	200 g Hähnchenbrust
1 EL Rapsöl zum Braten	6 EL Sojasauce
400 g vorgegarte Instant-Ramen-Nudeln (Asienladen)	4 EL Sake (Reiswein)

Außerdem

Zestenreißer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal, 8 g F, 40 g EW, 71 g KH

Zubereitung

1. Den Fond in einem breiten Topf aufkochen und in 10 Min. bei starker Hitze offen auf ca. 600 ml reduzieren lassen. Inzwischen die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in Ringe schneiden. Pak Choi waschen, putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Limette heiß abwaschen und trocknen. Mit dem Zestenreißer die Schale abziehen. Sprossen abspülen und abtropfen lassen.
2. Die Hähnchenbrust trocken tupfen. Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Das Fleisch darin 4-5 Min. pro Seite braten, mit 1 EL Sojasauce glasieren und in 5 mm dicke Streifen schneiden.
3. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. Übrige Sojasauce mit Sake verrühren, auf zwei Schalen verteilen und mit heißem Fond aufgießen. Nudeln zugeben und spiralförmig aufdrehen. Hähnchen, Frühlingszwiebel, Pak Choi, Sprossen und Limettenzesten darauf anrichten.