

Rezept

# Reisnudeln mit Pak Choi

Ein Rezept von Reisnudeln mit Pak Choi, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> schmale Reis-Bandnudeln	<b>2</b> rote Chilischoten
<b>2</b> Kaffir-Limettenblätter (Asialaden)	<b>250 g</b> Mini-Pak-Choi
<b>200 g</b> Hähnchenbrustfilet	<b>2 EL</b> geröstete gesalzene Cashewkerne
<b>2 EL</b> Öl	<b>1 EL</b> Fischsauce
<b>4 EL</b> süße Sojasauce	<b>4 Zweige</b> Minze
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal, 20 g F, 34 g EW, 56 g KH

## Zubereitung

1. Die Nudeln in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen und 15 Min. quellen lassen. Die Chilischoten putzen, entkernen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Limettenblätter waschen, abtupfen und in feine Streifen schneiden. Den Pak Choi putzen, waschen, die Blätter in 1-2 cm breite Streifen schneiden, den Strunk fein hacken. Das Hähnchenbrustfilet abbrausen, trocken tupfen und fein schnetzeln. Die Cashewkerne mit einem Messer grob hacken.
2. Das Öl in einem Wok nicht zu stark erhitzen, die Cashewkerne darin goldbraun anbraten. Die Chiliringe und die Limettenblätter dazugeben und kurz anbraten, dann den Pak Choi dazugeben und bei starker Hitze 2 Min. rührbraten. Das Gemüse an den Rand des Wok schieben. Das Hähnchenfleisch in der Mitte des Wok 1 Min. unter Rühren rundherum scharf anbraten. Das Fleisch mit dem Gemüse mischen.
3. Die Reisnudeln abgießen, abtropfen lassen und in den Wok geben. Alles mit der Fischsauce und der Sojasauce würzen und noch 1-2 Min. unter Rühren braten. Die Minze waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und über die Zutaten im Wok streuen. Alles nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.