

# Kochen mit Klaus

## Asia-Nudelpfanne mit Huhn (🌶️)

### Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 250 g Hähnchenfilet, 15 g Ingwer, 3 Knobizehen, 1 Chili, Sesamöl,
- 1 Glas Shiitake-Pilze, 3 Zwiebeln 2 Möhren, 1 Stange Lauch, Zucker,
- 250 g Paprika-Mix, je 100 ml Soja- & Austernsauce, 8 EL Hoisinsauce
- Zitronenpfeffer, 130 g Mie-Nudeln, Sesamkörner, evtl. Reiswein

### Zubereitung:

1. Pilze abgießen u. etwas kleiner schneiden. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Chili fein hacken. 1 Zwiebel, Knobli fein würfeln. Restl. Zwiebeln achteln. Lauch waschen, in Ringe schneiden. Möhren schälen, in feine Stifte u. Huhn in Streifen schneiden. Huhn mit Knobli, Ingwer, Chili, 50 ml Sojasauce u. 4-5 EL Sesamöl vermengen u. für 1-2 Std. abgedeckt kühl marinieren lassen.



2. Sesamöl in einer hohen Pfanne erhitzen, Huhn mit Marinade darin anbraten, Zwiebeln zufügen u. mitbraten. Möhren, Lauch u. Paprika, zugeben, mit Zucker u. Pfeffer würzen, abgedeckt 10 Min. dünsten.



3. Nudeln ca. 10 Min. in kochendem Wasser einweichen, abgießen u. unterheben. Pilze zugeben u. unter Rühren erhitzen. Mit Hoisin-, Soja-, u. Austernsauce würzen, weitere 10 Min. kochen lassen. Evtl. mit Reiswein oder etwas Wasser verlängern.



*Tipp des Chaoten: Mit Sesam bestreut servieren. Lecker!*

