

# Kochen mit Klaus

## Asia-Nudelpfanne mit Pute (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 250 g Putenschnitzel, 15 g Ingwer, 2 Knobizehen, 2 TL Sambal Oelek,
- Sesamöl, 25 g getrocknete Shiitake-Pilze, 1 Zwiebel 3 Lauchzwiebeln
- Zucker, 1 rote Paprika, 350 g TK-Asia-Gemüse, 500 ml Hühnerbrühe,
- 150 ml Chili-Knoblauchsauce, Sojasoße, Zitronenpfeffer,
- 250 g Wok-Nudeln, 1 EL frischer oder getr. Koriander, Sesamkörner

### Zubereitung:

1. Knobi, Ingwer u. Lauchzwiebelweiß fein würfeln. Lauchgrün in Ringe schneiden. Pute schnetzeln u. mit Knobi, Ingwer, Sambal Oelek, je 4 EL Sojasauce u. Sesamöl vermengen, für 2 Std. abgedeckt kühl marinieren lassen. Pilze in 0,5 l heißem Wasser für 2 Std. ziehen lassen. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Zwiebel achteln.



2. Zwiebelweiß in heißem Sesamöl anschwitzen, Huhn mit Marinade mitbraten, Zwiebelgrün, Paprika, Asia-Gemüse u. Pilze 5 Min. mitbraten, mit Zucker u. Zitronenpfeffer würzen, weitere 10 Min. braten.



3. Heiße Hühnerbrühe u. 150 ml Pilzsud zugießen u. aufkochen. Nudeln unterheben u. unter Rühren erhitzen. Mit Soja-, u. Chili-Knoblauchsauce würzen, weitere 5 Min. köcheln lassen. Koriander unterheben.



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

