

# Kochen mit Klaus

## Gebratene Nudeln mit Huhn (🌶️)

**Zutaten: (Für 4-5 Personen)**

- 300 g Hähnchenbrustfilet, 4 Lauchzwiebeln, 3 Knobizehen, 1 Chili,
- 15 g Ingwer, 20 g getrockn. Austernpilze, Sesamöl, Zitronenpfeffer,
- 2 Möhren, 350 g Paprika-Mix, 250 g TK-Asiagemüse,
- 6 EL Hoisin-Sauce, 10 TL Sojasauce, 225 g Kanton-Nudeln,
- 2 EL frisch gehackter Koriander, Sesamkörner

### Zubereitung:

1. Getr. Pilze in 150 ml heißem Wasser 2 Std. einweichen. Gemüse putzen. Knobi mit Zwiebelweiß fein würfeln. Chili u. Ingwer fein hacken. Möhren in Stifte, Paprika in Würfel, Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Huhn waschen, trockentupfen u. in Streifen schneiden.



2. Sesamöl erhitzen. Huhn darin anbraten, pfeffern u. herausnehmen. Möhren, Zwiebeln, Chili, Ingwer u. Knobi im Bratfond anbraten, Paprika u. Asiagemüse mitbraten. Pilze mit Fond zufügen, ca. 5 Min. mitbraten. Mit Hoisin-Sauce, Sojasauce würzen u. mitkochen. Huhn u. Lauchgrün zufügen, 5 Min. köcheln lassen. Mit Pfeffer würzen.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, abtropfen lassen u. unter den Huhn-Gemüse-Topf heben. Koriander unterheben.



*Tipps des Chaoten: Mit Sesamkörnern garniert servieren!*



Erstellt von Klaus am 11.03.2017