

Kochen mit Klaus

Gebratene Nudeln mit Pute 🌶️

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 400 g Putengeschnetzeltes, 3 Knobizehen, 2 Chilis, 2 Zwiebeln,
- 20 g Ingwer, Erdnussöl, Teriyaki Sauce, Zitronenpfeffer, 2 Möhren,
- 1 rote Paprika, 2 Lauchzwiebeln, 350 g TK-Asiagemüse, Sojasauce,
- 180 g Chin. Chow Mein-Nudeln, 3 Eier, 2 EL getr. Koriander

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel klein, Knobi, Ingwer u. Chili fein würfeln, mit Pute, je 6 EL Öl u. Teriyaki Sauce vermengen. Über Nacht kühl marinieren lassen.



2. Zwiebeln in Spalten, Möhren in Stifte, Paprika in Würfel, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden Pute mit Marinade anbraten, Möhren, Zwiebeln, Paprika u. Asiagemüse mitbraten, abgedeckt köcheln lassen.



3. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, abtropfen lassen u. unter den Huhn-Gemüse-Topf heben. Mit Koriander u. Zitronenpfeffer würzen. Eier verquirlen, unterheben u. stocken lassen.



Tipp des Chaoten: Ein tolles Gericht, sehr lecker!



Erstellt von Klaus am 17.06.2020