

Kochen mit Klaus

Hähnchenspieße mit gebratenen Nudeln 🌶️

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 350 g Hähnchenspieße, 3 Knobizehen, 1 rote Chili, 1 Zwiebel, 2 Eier,
- 20 g Ingwer, Erdnussöl, 250 ml Asia-Sauce Chili-Knoblauch,
- Zitronenpfeffer, 3 Möhren, 1 rote Paprika, 350 g TK-Asiagemüse,
- Sojasauce, 150 g chin. Nudeln, 2 EL getr. Koriander, Erdnüsse

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Knobi, Ingwer u. Chili fein würfeln, Zwiebel in Spalten, Möhren in Stifte, Paprika in Würfel schneiden.



2. Möhren, Zwiebeln, Chili, Ingwer, Knobi, Paprika u. Asiagemüse in Öl anbraten, abgedeckt köcheln lassen. Nudeln nach Angabe zubereiten, abgießen, abtropfen lassen u. kleiner schneiden, mit Asia-Sauce u. Sojasauce unterheben. Mit Koriander u. Zitronenpfeffer würzen.



3. Lachsspieße in heißem Öl beidseitig je 3 Min. anbraten. Eier mit Salz u. Pfeffer verquirlen, unterheben u. stocken lassen.



Tipp des Chaoten: Mit Koriander und Erdnüssen garnieren!

