

Kochen mit Klaus

Huhn mit gebratenen Nudeln (🌶)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, 4 Lauchzwiebeln, 3 Knobizehen,
- 20 g Ingwer, 3 Möhren, 250 g Paprika-Mix, 2 Zwiebeln, 4 TL Chili in Öl
- Erdnussöl, Zitronenpfeffer, Sojasauce, 250 g Mie-Nudeln, 2 Eier,
- 100 g TK-Erbsen, getrockneter Koriander, Petersilie

Zubereitung:

1. Mie-Nudeln mit 1 l heißem Wasser übergießen, 10 Min. ziehen lassen, abgießen u. abtropfen lassen. Gemüse putzen. Knob, Lauchzwiebelweiß, Ingwer fein würfeln. Möhren in Stifte, Paprika in Würfel, Lauchgrün in Ringe u. Zwiebeln in Spalten schneiden.



2. Öl erhitzen. Huhn darin anbraten, pfeffern u. herausnehmen. Möhren, Zwiebelweiß, Chili, Ingwer u. Knob im Bratfond andünsten, Paprika u. Möhren 10 Min mitbraten. Mit Sojasauce würzen. Huhn u. Lauchgrün zufügen, abgedeckt 10 Min. köcheln lassen. Mit Zitronenpfeffer würzen.



3. Nudeln mit Erbsen unter die Huhn-Gemüse-Pfanne heben. 2 EL Erdnussöl mit 3 EL Sojasauce, Eiern u. Koriander verquirlen, einrühren. Unter die Nudeln rühren u. kurz weiterbraten.



Tipp des Chaoten: Mit Kräutern garniert servieren!

