

Kochen mit Klaus

Pad Thai Nudeln mit Huhn (🌶️+)

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 150 g breite Reis-Nudeln, 1 Pck. Paste für Pad Thai Nudeln, 1 Möhre,
- 2 Zwiebel, 3 Knobizehen, 1 Stange Lauch, 1 rote Paprika, 2 rote Chili,
- 200 g Hühnerbrustfilet, 1 Ei, 1 EL geh. Koriander, 25 g Ingwer,
- ½ Glas Mungobohnenkeime, Erdnussöl

Zubereitung:

1. Filet in feine Streifen schneiden. Gemüse putzen u. waschen. Knobi u. Ingwer fein würfeln. Zwiebel achteln. Paprika grob würfeln. Lauch in breite Ringe, Möhre in Spalten schneiden. Chili fein hacken. Nudeln mit kochendem Wasser übergießen u. 10 Min. ziehen lassen.



2. Fleisch in heißem Öl anbraten, Ei verrühren, zugeben, gar braten u. alles herausnehmen.



3. Zwiebeln u. Möhren in heißem Öl anbraten, Lauch u. Paprika 5 Min. abgedeckt mitbraten. Knobi, Ingwer u. Chili mit der Paste einrühren u. mitbraten. Fleisch, Nudeln u Mungobohnenkeime unterheben u. einige Min. erwärmen.



Tipp des Chaoten: Mit Koriandergrün & Chili garniert servieren.



Erstellt von Klaus am 15.10.2014