

Kochen mit Klaus

Shop Suey mit Hähnchenfiletspitzen (🌶️)

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 300 g Hähnchenfiletspitzen, Pfeffer, 3 kl. Zwiebeln, 4 Knobizehen
- 20 g Ingwer, Öl, 1 Chili, 4 Lauchzwiebeln, 3 Möhren, 250 g Paprika, 250 g TK-Asiagemüse (Aldi), 6 EL Hoisin-Sauce, 8 EL Sojasauce, Zitronenpfeffer, frischer Koriander

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, bzw. schälen. Lauchzwiebeln in Ringe u. Möhren in Stifte, Paprika in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln achteln. Knobli, Ingwer u. Chili fein hacken. Koriander klein hacken (2 EL).



2. Huhn in heißem Öl braun braten, entnehmen u. warm halten. Zwiebeln, Chili u. Möhren im Bratfett dünsten, Paprika u. Lauchzwiebeln mitbraten. TK-Gemüse mitbraten, Knobli u. Ingwer mitbraten. Mit Zitronenpfeffer, Hoisin- u. Sojasauce würzen. Koriander unterheben.



3. Filetspitzen auf dem Shop Suey mit Basmati-Reis servieren. Lecker!



Tipp des Chaoten: Mit Chiliringen u. Koriandergrün garnieren.

