

## Asiatischer Nudelsalat mit Hähnchen und Dressing



Stufe 2



### Zutaten:

6 Frühlingszwiebel(n)  
2 Gurke(n), persisch  
450 g Hähnchenbrustfilet(s)  
2,5 cm Ingwer  
2 Karotte(n)  
20 g Koriander  
300 g Napa-Kohl  
170 g Somen-Nudeln

### Zutaten für das Dressing:

45 ml Fischesauce  
30 EL Honig  
1/2 Jalapeño-Schote  
2 Knoblauchzehe(n)  
60 ml Limettensaft  
45 ml Reisessig  
80 ml Wasser



KitchenAid  
Küchenmaschine  
ARTISAN 175PS in  
liebesapfelrot mit  
Gemüseschneider



KitchenAid  
Gemüseschneider



KitchenAid Zitruspressen-  
Aufsatz für Standmixer  
K400



OXO Good Grips  
Handrührer



Guzzini Schüssel Grace  
in grau



Kahla Aronda Schüssel  
23 cm in weiß



Rösle Kochtopf  
MULTIPLY

1

Zur Vorbereitung: 3 der Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Den Napakohl dünn und in ca. 10 cm lange Streifen schneiden. Die Karotten und persischen Gurken ebenfalls in 10 cm lange Stücke schneiden, Den Koriander grob hacken. Die Knoblauchzehen schälen und ebenso wie die Jalapeno fein hacken.

2

In einem Kochtopf Wasser erhitzen und die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, anschließend in eine große Schüssel geben.

3

Einen mittelgroßen Kochtopf zu 1/3 mit Wasser füllen, die 3 ungeschnittenen Frühlingszwiebeln sowie den Ingwer hinzugeben und zum Kochen bringen. Anschließend das Hühnerfleisch hinzugeben, nach kurzem Aufkochen die Hitze reduzieren und mit zugedecktem Deckel ca. 15 Minuten - oder bis das Fleisch gar ist - köcheln lassen.

4

Das Hähnchen aus dem Wasser nehmen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch nun zerkleinern und in die Schüssel mit den Nudeln geben.

5

Bringen Sie den Fresh Prep Slicer/Shredder-Aufsatz an der KitchenAid® Küchenmaschine an, und wählen Sie die mittlere Zerkleinerungsklinge. Stellen Sie eine große Schüssel unter den Aufsatz. Mit Hilfe der KitchenAid-Maschine die Karotten auf Stufe 6 des Standmixers verarbeiten.

6

Das Zerkleinerungsmesser durch ein Schneidemesser ersetzen und mit den Gurken sowie - nach dem

Untersetzen einer neuen Schüssel - dem Napakohl wiederholen. Den Kohl waschen und mit einer Salatschleuder trocknen, anschließend zusammen mit den Karotten und Gurken zu Nudeln und Fleisch geben.

7

Für das Dressing alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren, bis sie vollständig durchgemischt sind. In die große Rührschüssel mit den anderen Zutaten geben und vermengen.

8

Den Nudelsalat mit den dünn geschnittenen Frühlingszwiebeln und gehacktem Koriander garnieren.

Wer keine persischen Gurken finden kann, kann auch die handelsüblichen länglichen Gurken verwenden - diese müssen dann jedoch entkernt werden. Statt Somennudeln können außerdem auch Udonnudeln verwendet werden. Statt der Jalapeno empfehlen wir außerdem eine kleine Bird Eye Chili (Vogelaugen-Chili). Den Napa-Kohl kennen Sie eventuell auch als Chinakohl.