



## Thailändische Mie-Nudeln mit Hühnchen



MEPAL

### Zutaten:

- 1 Gurke(n)
- 400 g Hühnerbrust in Streifen
- 4 EL Ketjap Manis
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 10 Nester Mie-Nudeln
- 3 Möhre(n)
- 1 EL Öl
- 4 EL Röstzwiebeln
- 6 EL Sojasauce
- 800 g Thai-Gemüse



Spring Bratpfanne  
Brigade Premium



GEFU Trommelreibe  
PECORINO



koziol Seiher  
PALSBY in coral



Dick Filiermesser  
flexibel Superior



Menüöffel von  
Windmühlmesser  
Kirschbaum



Zassenhaus  
Arbeitsbrett Eco Line  
aus Bambus



BK Topfset Q-linair  
Master mit  
Glasdeckel, 4 teilig



Mepal Multischüssel  
cirqula rund 350 ml -  
nordic white

1

Die Nudelnester ca. 8 Minuten lang in kochendem Wasser kochen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen.

2

Die Karotten in kleine Stücke würfeln und die Knoblauchzehen entweder auch klein schneiden oder mit einer Knoblauchpresse pressen.

3

Die Salatgurke halbieren und mit einem Löffel entkernen. Die Gurkenhälften in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

4

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerbruststreifen zusammen mit dem Knoblauch für ca. 6 Minuten anbraten.

5

Das Thai-Gemüse und die Karotten hinzugeben. Alles zusammen weitere 6 bis 8 Minuten anbraten.

6

Am Ende fügen Sie die Gurkenscheiben hinzu und schmecken mit Sojasauce und Ketjap Manis ab.

7

Die Mie-Nudeln zum Fleisch und dem Gemüse in die Pfanne geben und alles gut vermischen. Nach Bedarf am Ende mit Röstzwiebeln garnieren.

Als Snack dazu passen perfekt Maniok-Kroepoek!