Thailändische Mie-Nudeln mit Hühnchen

Stufe 1

Zubereitungszeit: 30 Min.

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

koziol Seiher PALSBY in coral

GEFU Trommelreibe PECORINO

Menülöffel von Windmühlenmesser Kirschbaum

Mepal Multischüssel cirqula rund 350 ml - nordic white

Dick Filiermesser flexibel Superior

BK Topfset Q-linair Master mit Glasdeckel, 4 teilig

Zassenhaus Arbeitsbrett Eco Line aus Bambus

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!