

## GEBRATENE NUDELN

Rezept aus der Sendung „Rosins Restaurants“



## ZUTATEN

- 400 g frische Hähnchenbrust in Streifen
- 250 g asiatische Eiernudeln
- 1 Bund Lauchzwiebeln in Ringe geschnitten
- 1 TL fein gehackter Ingwer
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- etwas Zitronensaft
- 1 TL gehackter Koriander
- 1 frische Chilischote
- 50 ml Sesamöl
- 40 ml Sojasauce
- Prise Salz



## ZUBEREITUNG

1. Das Sesamöl in den heißen Wok geben und dann die in Streifen geschnittenen Hähnchenbrustfilets anbraten.
2. Währenddessen die Nudeln in Salzwasser eine Minute lang kochen.
3. Das angebratene Hähnchenfleisch im Wok zur Seite schieben. Die Lauchzwiebeln, Ingwer und Knoblauch darin anbraten. Dabei muss der Wok immer heiß bleiben.
4. Jetzt die Kerne der Chilischote entfernen, fein hacken und dazu geben. Danach das Ganze salzen. Anschließend mit Sojasauce und etwas Zitronensaft ablöschen und mit Koriander verfeinern.
5. Am Schluss die Eiernudeln mit dem Ganzen vermengen.

### Tipp:

Ein Schuss Kokosmilch verleiht den Nudeln eine besondere Note.

## GUTEN APPETIT!