

## Hähnchen-Nudeln

### Für 5 Personen:

250 g Nudeln (Spirelli)	4 Hähnchenkeulen	300 g Erbsen-Möhren
340 g Gemüse-Mais	2 EL 8-Kräutermischung	Wok-Öl
Butterschmalz	200 g Schmand	Hähnchen-Gewürz
getr. Suppengrün	Salz	

Die Hähnchenkeulen filetieren, Haut entfernen und Fleisch in sehr kleine Stücke schneiden. Aus den Resten (Knochen und Haut) mit dem Suppengrün eine Brühe kochen (ca. 1 h).

Die Nudeln in der abgeseihten, gesalzenen Brühe garen; die nach dem Garen noch vorhandene Brühe einfrieren.

Die Erbsen und Möhren mit Butterschmalz in einer Pfanne garen (ca. 8 min., falls Gemüse aufgetaut ist); am Ende die Kräuter untermischen. Das Hähnchenfleisch in 3 Portionen in einem heißen Wok mit Wok-Öl kurz anbraten (je Portion ca. 2 min); dabei das Fleisch ständig bewegen. Nachdem alles Fleisch gegart ist, mit Hähnchen-Gewürz kräftig würzen. Die abgetropften Nudeln, das Gemüse, den Mais, das Fleisch mit dem Schmand im Wok mischen - fertig.

NN