

# Asiapfanne mit Gemüse und gebratenen Nudeln

## Für 4 Poertionen:

|                         |                            |                                  |
|-------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| 400 g Hähnchenbrust     | 300 g Spaghetti            | 1 Zwiebel                        |
| 2 rote Zwiebeln         | 2 Knoblauchzehen, gepresst | $\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote |
| 1/2 grüne Paprikaschote | 1/2 gelbe Paprikaschote    | 2 Karotten                       |
| 100 g Chinakohl         | 2 Frühlingszwiebeln        | 1 EL Sojasoße                    |
| 1 TL Salz               | 1 TL Schwarzer Pfeffer     | $\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken    |
| 3 EL Sojasoße           | 1 TL Sesamöl               | 2 TL Zucker                      |
| 1 EL Speisestärke       | 1 TL Natron                | 1 EL Öl                          |
| Sonnenblumenöl          |                            |                                  |

## Vorbereitung:

Die Hähnchenbrust gegen die Fleischfaser in sehr dünne Streifen schneiden und mit den Zutaten der Marinade in einer Schüssel gut vermischen.

Abgedeckt etwa 30 Minuten lang im Kühlschrank marinieren.

Währenddessen die Nudeln al dente garen, abgießen. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Frühlingszwiebeln waschen. Die Wurzel und die Spitzen abschneiden und quer in dünne Ringe schneiden.

Den Knoblauch pressen.

Den Chinakohl in feine Streifen schneiden.

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und dann längs in dünne Streifen schneiden.

Die Karotten schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

## Zubereitung:

Das Gemüse in einer vorgeheizten Pfanne mit 2 EL Öl scharf anbraten.

Dabei zunächst die Zwiebeln, die Paprikaschoten und die Karotten anbraten und kurz danach das übrige Gemüse in die Pfanne geben.

## Tipps:

Das Gemüse, das an längsten braucht um gar zu werden, kommt als Erstes in die Pfanne. So wird alles gleichmäßig gar.

Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Sojasoße abschmecken.

Herausnehmen und beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne die marinierten Hähnchenbruststreifen ebenfalls scharf anbraten.

Herausnehmen und auch beiseite stellen.

Wieder in der gleichen Pfanne, unter Zugabe von 2 EL Öl und 1 EL Sojasoße, die Nudeln 2 bis 3 Minuten lang anbraten.

Dann das Gemüse und das Fleisch zu den Nudeln geben und alles nochmal gut vermischen und erhitzen.

Mit Salz, Pfeffer und Sojasoße nach Geschmack abschmecken.

## Anrichten:

Auf Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebeln garnieren und sofort servieren.

NN am 16. April 2024