

Asiatische Nudeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

240 gr Asiatische Eiernudeln, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 500 gr Hähnchenbrustfilet, 2 Zehen Knoblauch, 1 Ingwer, 4 Esslöffel Soja Soße, 1 Esslöffel Zitronensaft, 1 getrocknete Chilischote, 3 Esslöffel neutrales Öl.

Die Vorbereitungen:

Nudeln ca. 4 Minuten kochen, Fleisch in kleine Streifen schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch, Ingwer und Chilischoten ganz fein hacken.

Die Zubereitung:

Das Fleisch im Wok mit etwas Öl ca. 2 Minuten anbraten, zur Seite schieben und die Zwiebeln mit dem Knoblauch, Ingwer und den Chilischoten anbraten. Die Nudeln mit in den Wok geben und alles gut vermischen. Die Soja Soße und den Zitronensaft zugeben und unterrühren.

Guten Appetit!