

Hähnchenbrust mit Pad Thai Nudeln

Thailändisches Wok-Gericht

Dieses asiatische Wok-Gericht ist super schnell gemacht und schmeckt äußerst aromatisch. Das zarte Hähnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse und exotischen Gewürzen zergeht einem einfach auf der Zunge. Einfach die Augen beim Genießen schließen und an Thailand denken.

Zutaten

- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 200 g Pad Thai Nudeln
- 2 Möhren
- 200 g grüne Bohnen
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Teriyakisauce
- Sojasauce
- 50 ml Gemüsebrühe
- Kurkuma
- Korianderpulver
- Kreuzkümmel
- 1 EL Agavendicksaft
- 50 g Erdnüsse geröstet und gesalzen
- 1 rote Paprika

Zubereitung

- Zunächst die Pad Thai Nudeln nach Packungsanleitung kochen.
- Das Hähnchenbrustfilet abwaschen und trockentupfen, dann in mundgerechte Stücke schneiden. Die Hähnchenbrustfiletstücke in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- Die Zwiebeln schälen und kleinhacken. Die Frühlingszwiebeln abwaschen, abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Die Möhren abwaschen, abschaben und in Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen und in Stücke schneiden. Die Bohnen abwaschen und abtropfen lassen. Alles zusammen in der Pfanne anbraten, dann mit etwas Brühe ablöschen.
- Teriyaki Sauce und Sojasauce hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Hähnchenstücke nochmal kurz begeben.
- Die Pad Thai Nudeln mit einem Servierring auf Tellern anrichten. Hähnchenbrustmischung darum verteilen und mit ein paar Bohnen toppen.
- Ein paar Erdnüsse darüber verteilen und heiß genießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/haehnchenbrust-pad-thai/>