

GEBRATENE NUDELN MIT HUHN

Vorbereitungszeit 20 Min. | Kochzeit 10 Min. | Leicht | 2

Personen

Chinesisch gebratene Nudeln mit Huhn schmecken super lecker. Dieses Gericht macht richtig Laune und ist sehr einfach zu kochen ist. Das frische Gemüse kann man problemlos variieren, so dass die Bratnudeln zu einem abwechslungsreichen Gericht werden, das jederzeit schmeckt.

Schritt 1

Nudeln in einen Topf geben und mit kochendem Wasser übergießen. Topf zur Seite stellen und Nudeln 5 Min ziehen lassen.

Schritt 2

Die Wurzel der Zwiebel entfernen und die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen, in dünne Streifen schneiden und die Streifen in kleine Würfel schneiden. Die Kerne der Chilischote entfernen und die Chilischote in kleine Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken. Karotte dreiteilen und in feine Stifte schneiden. Sellerie in schräge feine Streifen schneiden. Brokkoli längs am Stiel in dünne Scheiben schneiden. Zuletzt die Frühlingszwiebeln schräg in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 3

Nudeln abgießen, abkühlen lassen, etwas Öl hinzugeben und mit den Händen vermischen.

Schritt 4

Hähnchenbrust mit kaltem Wasser abwaschen und mit einem Küchentuch trocknen. Anschließend in dünne Streifen schneiden.

Schritt 5

Eier in eine Schüssel aufschlagen, einen Schuss Sojasauce dazugeben und mit einer Gabel durchquirlen.

Schritt 6

Sonnenblumenöl in einem Wok oder Pfanne erhitzen. Zuerst das Hähnchen hinzugeben und anbraten. Hähnchen wieder aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Danach Zwiebel, Knoblauch, Chili und Ingwer hinzugeben. Anschließend Brokkoli, Sellerie und Karotte hinzugeben. Noch etwas Öl hinzugeben und anbraten. Danach die Nudeln hinzugeben, noch etwas Öl hinzugeben und für 2-3 Minuten gut anbraten. Hähnchen wieder in die Pfanne geben und mit einem guten Schuss Sojasauce und Zucker würzen. Die Eimischung in eine freie Ecke der Pfanne gießen, kurz anbraten lassen und unter die Nudeln mischen. Zuletzt die Frühlingszwiebeln hinzugeben und ebenfalls untermischen. Etwas frischen Koriander und Sesamöl zu den fertigen Bratnudeln geben, auf einem Teller anrichten und genießen.

Diese [Teriyaki Lachs Bowl](#) ist vielleicht auch nach deinem Geschmack!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Chinesisch gebratene Nudeln

Tipps

Gebratene Nudeln sind ein perfektes Gericht, um Reste aufzubrauchen.

Bio-Ingwer kann mit Schale verwendet werden.

Bei asiatischen Gerichten sollte das Gemüse immer relativ dünn geschnitten werden, da es sich so schneller anbraten lässt.

Falls das Gemüse zu grob geschnitten ist und in der Pfanne oder Wok nicht gar wird, einfach etwas Wasser hinzugeben, Deckel drauf und dünsten lassen.

Rezept für 2 Personen:

- 250 g Quick Cooking Nudeln
- 1/2 Zwiebel
- 2 cm Stück Ingwer
- 1 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 2 Stangen Sellerie
- 3 Rosen Brokkoli
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Hähnchenbrust
- 2 Eier
- etwa 30 ml Sojasoße
- Öl zum Braten (Erdnussöl, Sesamöl oder einfach Sonnenblumenöl)
- 1 TL Zucker
- 1-2 TL geröstetes Sesamöl, ganz zum Schluss zugeben

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.8 / 5. Anzahl der Bewertungen 734

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: