



Schnelle Erdnuß-Hähnchen-Pfanne

Zutaten (für 4 Personen)

400 g Hähnchenbrust
1 grosse grüne Paprika
2 Chilischoten
4 EL Erdnußbutter
150 ml Hühnerbrühe
1 EL Reiswein
1 EL Soja-Sauce
1 EL brauner Zucker
1 TL Reisessig
1 TL Sesam-Öl
1 EL Erdnuß-Öl
2 Knoblauchzehen
1 EL frischen Ingwer
½ Bund Koriander
300 g chinesische Weizennudeln

Zubereitung

Die Weizennudeln nach Packungsangabe kochen.
Hähnchenbrust und Paprika in feine Streifen schneiden.
Chilischoten, Knoblauch und Ingwer in ganz feine Würfel schneiden.
Koriander fein hacken.
Das Erdnuß-Öl im Wok erhitzen und die Hähnchenstreifen ca. 2 Minuten scharf anbraten.
Dann die Paprika dazugeben und eine Minute ebenfalls scharf anbraten.
Chili, Knoblauch und Ingwer dazugeben und alles ganz kurz durchschwenken.
Die Hühnerbrühe dazugeben und einmal kurz aufkochen lassen.
Hitze etwas reduzieren.
Reiswein, Soja-Sauce, Reisessig, Sesam-Öl und den Zucker verrühren.
Alles in den Wok geben und die Erdnuß-Sauce unterheben.
Zwei Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
Mit Koriander garnieren und mit den Nudeln servieren.