

# Nudeln Rezepte

## Gebratene Shirataki Mit Maishuhn

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Exotisch, Asiatisch, Geflügel, Huhn, Nudeln, Teigwaren

---

2	Maishuhnbrüste, à 160- 180g	1 Bund Koriander
1/2	Salatgurke	1 Pack. Shirataki
1	Rote Paprika, entkernt	1 Pack. Ungesalzene, geschälte - Erdnüsse (ca. 150 g)
1	Chilischote, entkernt	Salz und Pfeffer aus der - Mühle
1	Stange Lauch	Sojasauce
1	Knoblauchzehe	Sesamöl
100 g	Shitakepilze	
100 g	Sojasprossen	

---

Die Maishühnchenbrust in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach in einer heißen Pfanne mit Erdnussöl von beiden Seiten scharf anbraten. Zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.

Eiernudeln in kochendem Wasser gar kochen und abgießen. Paprika, Chilischote, Knoblauch, Lauch und Pilze in dünne Scheiben schneiden. Sesamöl erhitzen. Das geschnittene Gemüse anbraten und mit Sojasauce ablöschen. Nudeln zugeben.

Die Gurke schälen, das Kerngehäuse entfernen und grob raspeln. Den Koriander hacken. Die Erdnüsse grob zerkleinern.

Zum Schluss die gebratenen Hühnchenstreifen, die geraspelten Gurken, den Koriander, Sojasprossen und die zerkleinerten Erdnüsse in die Pfanne hinzugeben und durchschwenken.