

Nudelpfanne mit Huhn und Spargel

Für 4 Portionen

500 g Hühnerfilets
2 EL grüne Currypaste
1 EL Sesamöl
4 Knoblauchzehen
2 Schalotten
1 Roter Spitzpaprika
100 g grünen Spargel
100 g Pak Choi, Erdnussöl
3 EL Fischsauce
1 EL Rohrzucker
400 g Mie Nudeln
Korianderblätter



Die Hühnerfilets in schmale Streifen scheiden, mit dem Sesamöl und der grünen Currypaste vermischen und ziehen lassen.

Die Schalotten fein hacken und den Knoblauch pressen.

Den Paprika halbieren und die Kerne entfernen, dann in Streifen schneiden. Pak Choi und Spargel in mundgerechte Stücke teilen.

Die Nudeln laut Packungsangabe kochen, abseihen und mit einem EL Sesamöl vermischen.

Das Öl bei mittlerer Temperatur im Wok oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin etwa 2 Minuten anbraten.

Das Hühnerfleisch dazugeben und weitere 5 Minuten braten.

Spargel, Paprika und Pak Choi hinzufügen und 3 Minuten mitgaren. Dann mit der Fischsauce, Zucker, etwas Wasser verrühren.

Zum Schluss die Nudeln untermischen und alles noch weitere 3-4 Minuten unter Rühren kochen.

Auf Tellern oder in Schüsseln anrichten und mit Korianderblättern bestreuen.