

# Knusprige Nudeln mit Hähnchenbrust



## Zutaten:

für 2 Personen

- 200 g Mie-Nudeln (aus der Asia-Abteilung)
- 200 g Hähnchenbrust
- 100 g Zuckerschoten
- 1 rote Paprika
- Öl
- 1 kl. Chili-Schote
- Salz und etwas Zucker
- 1 TL Sesamsamen
- 1-2 EL helle Sojasauce
- 50-100 ml Gemüsebrühe

## Zubereitung:

Die Mie-Nudeln in kochendes Salzwasser geben und mit einer Gabel auflockern und durchrühren. Vom Herd nehmen und 4 Minuten ziehen lassen. Nudeln abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und mit Küchenkrepp gut trockentupfen.

Hähnchenbrust waschen, trockentupfen und in breite Streifen schneiden.

Zuckerschoten putzen und waschen. Die Paprika mit dem Sparschäler schälen und anschließend halbieren. Stielansatz und Kerngehäuse entfernen, in Streifen schneiden.

Mie-Nudeln in einer großen Pfanne mit viel Öl kross braten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und beiseite stellen.

Hähnchenbrust, Zuckerschoten, Paprika und die Chili-Schote im restlichen Öl in der Pfanne anbraten, mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Sesamsamen dazugeben. Mit Brühe und heller Soja-Sauce ablöschen und einköcheln lassen.

Das Gemüse mit der Hühnerbrust und der Sauce über die Nudeln geben und sofort servieren.

Guten Appetit!