



Chinesische Bratnudeln wie vom Asiaten

***** Zutaten *****

250 g Hühnerbrust in mundgerechten Stücken
2 EL Sojasauce zum marinieren
250 g Quick Cooking Noodles
1 mittelgroße Möhre in Streifen
50 g Mungobohnensprossen
1 mittelgroße Stange Lauch in Ringen
1 mittlere Zwiebel in kleinen Würfeln
1 Ei (verquirlt)
½ TL Salz
½ TL Zucker
2 EL Hotsauce
2 EL dunkle Sojasauce
Sesamöl (ein paar Tropfen, so ca. ½ TL)
Erdnussöl zum Anbraten
Frühlingszwiebel in Röllchen zum garnieren



***** Zubereitung *****

1. Hühnchen in 2 EL dunkler Sojasauce marinieren
2. Ei mit etwas Öl in den Wok geben, verrühren und braten, wenn es stockt mit Stäbchen zerreißen, Zwiebeln hinzugeben und kurz mitbraten,
3. Möhre und den Lauch ebenfalls hinzugeben, weitere 3 Minuten mitbraten
4. Nudeln und Sprossen hinzugeben und mit dem Zucker, dem Salz, der Hotsauce und weiteren 2 EL Sojasauce vermischen
5. Mit den Frühlingszwiebeln garniert servieren

***** KochMalSchnell *****

Youtube : <https://bit.ly/2NRXkml>

Internet: <https://kochmalschnell.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/kochmalschnell.kochmalschnell>

Pinterest: <https://www.pinterest.de/kochmalschnell/>

Instagram: <https://www.instagram.com/kochmalschnell/>