

## Hähnchen Currynudeln

Zutaten für 4 Portionen :

500	g	Hähnchenbrust ohne Haut,
100	g	Reisvermicelli,
2		Knoblauchzehen,
1	EL	frischer Ingwer gerieben,
1	EL	Currypulver,
1		rote Zwiebel,
1		rote Paprikaschote,
2		Möhren,
1		kleine Zucchini,
2	EL	Sojasauce,
Öl		zum Braten,
1	TL	Sesamöl,

Salz zum Nachwürzen

### Zubereitung :

Die Hähnchenbrust in dünne Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Ingwer reiben. Nun die Hähnchenbruststreifen mit den zerdrückten Knoblauchzehen und dem geriebenen Ingwer und 1 EL Sojasauce marinieren. In der Zwischenzeit die rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den roten Paprika in kurze Streifen schneiden. Die Möhren und die Zucchini putzen und in ganz dünne (streichholzgroße) Stifte schneiden.

Vermicelli in eine große Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen. Danach in ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen und mit einer Küchenschere durchschneiden. Auf einem Brett auslegen.

Wok nun mit etwas Öl und 1 TL Sesamöl stark erhitzen und das Fleisch portionsweise braun anbraten. Herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen; Flüssigkeit aufheben.

Wok erneut erhitzen und die Zwiebel und etwas Curry anbraten. Paprika, Möhren und Zucchini zugeben sorgfältig unterheben und 2 Min. braten. Nun den Fleischsaft und 1 EL Wasser dazugeben und unter Rühren ca. 2 Minuten weiter braten. Zum Schluss das Fleisch und die Nudeln in den Wok geben und unterheben. Nach Geschmack noch Sojasoße und Salz zufügen und sofort servieren.

