

# Chinesische Nudelpfanne 10 Personen

Artikel	Preis
1 Kg Spaghetti	1,00€
500g Hähnchenbrust oder 1 Kg Nuggets	5,00€
3 große Karotten	1,00€
1 Bund Frühlingszwiebeln	1,00€
1 Flasche Süß Saure Asia Sauce	3,00€
etwas Soja Sauce	1,00€

Die Nudeln 1 oder 2 x brechen und in Wasser kochen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Karotten schälen und in ca 3 cm lange dünne Streifen schneiden.

Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden.

In einem Wok oder einer großen Pfanne die Karotten in etwas Margarine dünsten, nach ein paar Minuten die Nudeln hinzufügen und mit etwas Soja Sauce würzen.

Die Hähnchenbrust (in Streifen fertig gebraten) nach dem auftauen in etwas Margarine in der Pfanne braten, alternativ kann man auch Nuggets verwenden, diese bei 200 Grad im Backofen 10 Minuten backen.

Zur gleichen Zeit die Frühlingszwiebeln den Nudel hinzufügen und durch schwenken weiter dünsten.

Die Asia Sauce in einem Topf erhitzen aber nicht kochen.

Wenn das Fleisch fertig gegart ist (ca. 10 Minuten) kann man schon mit dem servieren beginnen.

Die Asia Boxen oder Schalen mit den Nudeln nach Wunsch füllen, das Fleisch direkt darauf legen (Nuggets ca. 4 Stück und Hähnchenstreifen ca. 10 Stück), darüber die erwärmte Asiasauce geben.

Zeitaufwand ca. 40 Minuten

Materialkosten pro Person 1,20€

