

Curry Mee mit Hähnchen und Eiernudeln

Gesamtzeit **35 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Curry Mee:

100 ml	Pflanzenöl
1 kg	Hähnchenbrust, in dünnen Scheiben
30 g	Knoblauch (6 Zehen), fein gehackt
200 g	Zwiebel, in dünnen Spalten
60 g	Currypaste, rot
200 ml	<u>Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki</u>
1,5 l	Kokosmilch
1,5 l	Hühnerbrühe
30 ml	Fischsauce
200 g	Zuckererbsen
600 g	Eiernudeln (oder Reismudeln)
300 g	Mungobohnensprossen
5	Eier, hart gekocht und halbiert

Zum Garnieren:

30 g	Minze
30 g	Koriander

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Öl in einem großen Wok oder Topf erhitzen und Hähnchenbruststreifen 1–2 Minuten anbraten. Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und 2–3 Minuten mitbraten, bis es duftet. Alles umfüllen und beiseitestellen.

Schritt 2

Currypaste in den Topf geben und ca. 1 Minute dünsten. Kikkoman Wok-Sauce – Teriyaki hinzufügen und gut umrühren.

Schritt 3

Kokosmilch und Hühnerbrühe hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Fischsauce abschmecken.

Schritt 4

Zuckererbsen und die Hähnchen-Zwiebel-Mischung hinzufügen und weitere 3–4 Minuten garen – die Zuckererbsen sollten noch leicht knackig sein.

Schritt 5

Nudeln separat nach Packungsanweisung kochen. Auf Schüsseln verteilen und mit der heißen Brühe mit Hähnchen und Zuckererbsen übergießen. Mungobohnensprossen und ein halbes gekochtes Ei hinzufügen. Die fertige Curry Mee mit Minze und Koriander garnieren.