

# Teriyaki-Hähnchen-Pasta „Alfredo“

Gesamtzeit **25 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

**2.880 kJ / 688 kcal**

Fett: **31,9 g** Eiweiß: **47,7 g**

Kohlenhydrate: **51,8 g**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

<b>500 g</b>	Hähnchenbrustfilet
<b>120 g</b>	<u>Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch</u>
<b>1 EL</b>	<u>Kikkoman geröstetes Sesamöl</u>
<b>1 EL</b>	Butter
<b>200 g</b>	Shiitake-Pilze (oder andere Pilze nach Wahl)
<b>1</b>	Zwiebel
<b>1</b>	Knoblauchzehe
<b>200 g</b>	Kirschtomaten
<b>200 g</b>	Sahne
<b>100 g</b>	Pecorino
<b>0,25 TL</b>	Pfeffer aus der Mühle
<b>0,25 TL</b>	Cayennepfeffer
<b>500 g</b>	Linguine (oder Bandnudeln), aus dem Kühlregal
	Einige Basilikumblättchen

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**500 g** Hähnchenbrustfilet - **4 EL** Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch **1 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl

Hähnchenbrustfilet in Würfel oder Streifen schneiden und mit Kikkoman Teriyaki Sauce mit Knoblauch ca. 5 Minuten marinieren. Kikkoman Sesamöl in einem Wok erhitzen, das Hähnchenfleisch ca. 8 Min. anbraten und herausnehmen.

### Schritt 2

**1 EL** Butter - **200 g** Shiitake-Pilze (oder andere Pilze nach Wahl) - **1** Zwiebel - **1** Knoblauchzehe - **200 g** Kirschtomaten

Butter im selben Wok erhitzen. Pilze in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken und beides mit den Pilzen in der erhitzen Butter ca. 5 Min. dünsten. Tomaten zufügen und ca. 3 Min. mitdünsten.

### Schritt 3

**200 g** Sahne - **4 EL** Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch - **100 g** Pecorino - **0,25 TL** Pfeffer aus der Mühle - **0,25 TL** Cayennepfeffer - **500 g** Linguine (oder Bandnudeln), aus dem Kühlregal

Sahne und Kikkoman Teriyaki Sauce mit Knoblauch zum Gemüse in den Wok geben und aufkochen. Pecorino reiben, in der Sauce schmelzen lassen und mit Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.

### Schritt 4

Einige Basilikumblättchen

Die Nudeln zum Hähnchen und der Sauce in den Wok geben und alles gut vermischen. Auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.