

Gebratene Nudeln nach japanischer Art

Zubereitungszeit **30 Minuten**

Kalorien pro Portion **374**



Zutaten für 4 Personen

None:

- 40 ml Hühnerbrühe
- 7 EL Kikkoman Wok Sauce
- 2 Nori Blätter
- 160 g Hühnerbrüste
- 1 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 120 g Garnelen
- 60 g Shiitakepilze
- 100 g Spitzkohl
- 80 g Möhren
- 2 Lauchzwiebeln
- 200 g trockene Tagliatelle
- 30 ml Pflanzenöl
- 3 Tropfen Sesamöl

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die Hühnerbrühe und die Wok Sauce vermischen.
2. Noriblätter in 5 cm lange, feine Streifen schneiden. Die Hühnerbrust in dünne Scheiben schneiden und mit natürlich gebrauter Sojasauce vorwürzen. Garnelen in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Shiitakepilze in dünne Scheiben schneiden. Spitzkohl in ca. 2 x 4 cm große Stücke schneiden. Möhren halbieren und schräg in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln ebenfalls schräg in 5 mm dünne Scheiben schneiden.
4. Nudeln nach Packungsanweisung kochen (dabei kein Salz zugeben). Die Nudeln gut abtropfen lassen. Gleichzeitig in einer Wok Pfanne Pflanzenöl erhitzen und Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse nacheinander hinzugeben und braten.

5. Die gekochten Nudeln zugeben und weiter braten. Die Wok Saucen-Mischung und Sesamöl zugeben und bei starker Hitze – die Pfanne schwenkend – gut vermischen.
6. Die gebratenen Nudeln auf Teller verteilen und mit Noriblätter-Streifen bestreuen.

Guten Appetit!