

Phad Wun Sen Gai

(Gebratenes Pouletfleisch mit Glasnudeln)

Einkaufen (für 2 Personen)

- Pouletbrust 200 g
- Glasnudeln 300 g
- Soja-Sauce salzig 2 Esslöffel
- Austern-Sauce 2 Esslöffel
- Sonnenblumenöl 2 Esslöffel
- Thai Koriander 1 Stängel
- Frühlingszwiebeln 1 Stängel
- Karotten 1 Stück
- Knoblauch 1 Zehe
- Zucker 2 Teelöffel
- Limonen 1 Stück
- gemahlene Chilis 1 Prise

Vorbereiten

- Glasnudeln einweichen, danach in 10 cm lange Stücke schneiden
- Poulet in kleine Stücke schneiden
- Knoblauch in feine Scheibchen schneiden
- Karottenstreifen schneiden
- Koriander und Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden

Kochen

- Knoblauch in Öl gelbbraun braten
- Soja-Sauce zugeben, Poulet zugeben und 1-2 Minuten anbraten
- Austern-Sauce und Zucker zugeben, alles gut mischen
- Karotten und Reismnudeln zugeben, rühren
- allenfalls Wasser zugeben
- Koriander und Frühlingszwiebeln zugeben
- Servieren mit Limonensaft und einer Prise gemahlener Chilis – FERTIG