



Asiatische Nudeln in Sesam-Chili-Sauce mit Hähnchen

Zutaten

- 180 g Ramen (z.B. Organic Ramen von Hakubaku)
- Erdnüsse (geröstet und gesalzen) zum Garnieren (ca. 3 – 4 EL gehackt)
- Lauchzwiebelringe zum Garnieren

Fleisch-Topping:

- ca. 225 g Hähnchenfleisch (gehackt)
- 6 Shiitake Pilze
- 1 Lauchzwiebel (in Ringe geschnitten)
- 1 EL gehackter Ingwer
- 1 gehäufter TL Chilipulver
- 2 TL Hoisinsauce
- 1 EL Sherry
- 1 EL Sojasauce
- Öl zum Anbraten

Nudelsauce:

- 2 Knoblauchzehen (kleingehackt)
- 1 Chilischote (kleingehackt)
- 2 EL Chiliöl
- 1 ½ EL Sesamsamen
- 1 – 2 EL + 1 ½ TL ÖL
- 1 EL Sojasauce
- 1/3 TL Hühnerbouillon
- 100 mL Wasser (vom Einweichen der Pilze)
- ¼ TL Zucker
- ein paar Tropfen dunkles Sesamöl (ca. ¼ TL)
- 2 – 3 Prisen 5-Gewürzpulver

Infos

Portionen: 2

Zubereitung

Nudelsauce:

- Die Sesamsamen rösten und dann im Mörser mit den 1 ½ TL Öl zu einer Sesampaste verarbeiten.
- Den Knoblauch und die Chilischote in den 1 – 2 EL ÖL leicht anbraten, aus der Pfanne holen und mit der Sesampaste und allen restlichen Zutaten für die Sauce verrühren.
- Die Nudeln nach Packungsangabe kochen, mit kaltem Wasser abwaschen, abtropfen und auf die Servierschüsseln aufteilen.
- Die Nudelsauce auf die Portionen aufteilen und gut mit den Nudeln mischen.

Fleisch-Topping:

- Die Pilze in heißem Wasser rehydrieren, dann die eine Hälfte davon hacken und die andere Hälfte in Scheiben schneiden (100 mL des Einweichwassers für die Sauce aufheben).
- Das Fleisch in etwas Öl braten bis es gar ist, dann die Pilze untermischen und auch den Ingwer, die Lauchzwiebelstücke und das Chilipulver hinzufügen und ca. 1 Minute weiterbraten.
- Mit Hoisinsauce, Sherry und Sojasauce würzen, nur noch kurz weiterbraten und über die Nudeln geben.
- Mit den Lauchzwiebelringen und gehackten Erdnüssen garnieren und schmecken lassen :)



Mein Onlineshop <3

Da findet ihr ganz viele Gewürze und asiatische Zutaten, die ich in meinen Rezeptvideos verwende. Zu diesem Rezept z.B. die Hoisinsauce, die Sojasauce, das Sesamöl und die Shiitake-Pilze =>

<http://my-yasilicious.com/shop>



www.my-yasilicious.com

www.facebook.com/yasilicious

www.youtube.com/yasiliciousDE